



NIG64B30AB

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
BG	Ръководство за употреба Плоча	28
CA	Manual d'usuari Placa	56
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	83
CS	Návod k použití Varná deska	109
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	134
HU	Használati útmutató Főzőlap	159
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	186
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	212
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	237
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	266
PT	Manual de instruções Placa	294
RO	Manual de utilizare Plită	321
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	347
SK	Návod na používanie Varný panel	375
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	401
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	426



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



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

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	12
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	26
11. EFIKASITET ENERGJIE.....	26
12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	27

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

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

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

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

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.

- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohej në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e 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 electricist për ndërrimin e kablos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimësh mund të shkaktojnë zjarr në

temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.

- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganë në një sipërfaqe e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqe e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

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

2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen 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!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- 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 përdorin 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 të rrjetit, përdorni llojin e kablilit: H05V2V2-F i cili përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

PARALAJMËRIM!

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

KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

KUJDES!

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

KUJDES!

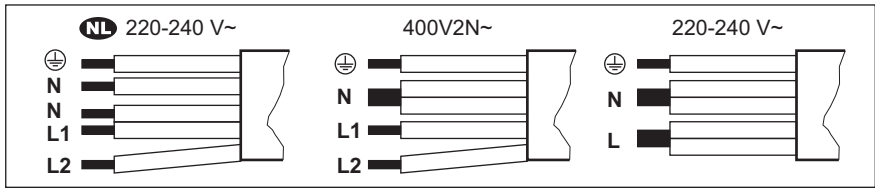
Mos e lidhni kabllo pa fashetën e fundit të kabllos.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kablilit kafe, të zi dhe blu.
3. Lidhni skajet e kabllove të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).
5. Lidhni skajet e dy kabllove blu.
6. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).

Lidhja me dy faza

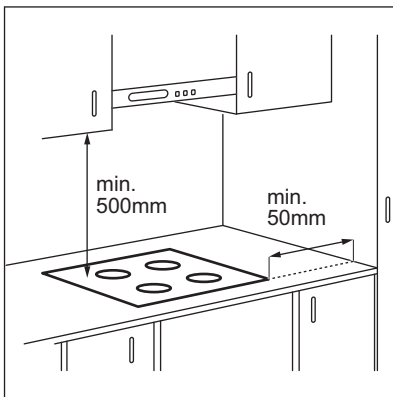
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kablilit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllove blu.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).



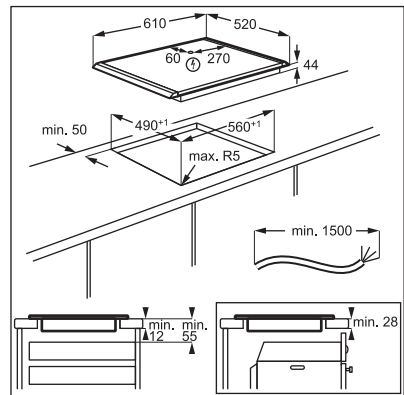
NL 220 - 240 V~	Lidhja me dy faza: 400 V2N~	Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 3x4 mm ²
E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë
N Blu dhe blu	N Blu dhe blu	N Blu dhe blu
L1 E zezë	L1 E zezë	L E zezë dhe kafe
L2 Kafe	L2 Kafe	

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.



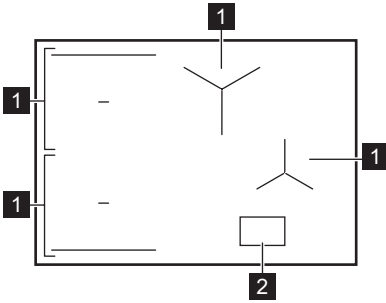
Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion AEG - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



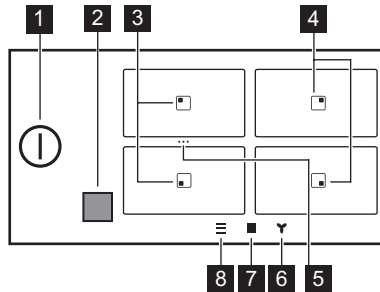
- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit




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

4.2 Skema e panelit të kontrollit

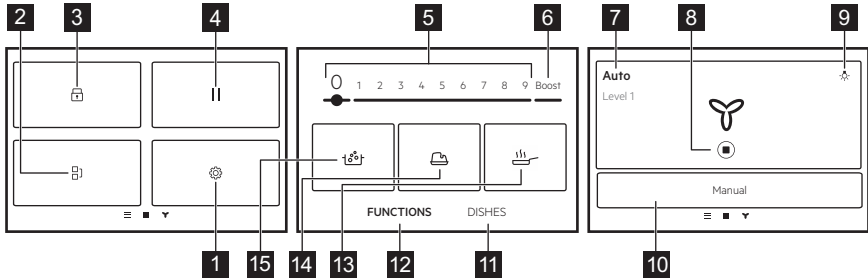
Pamja kryesore












Simboli	Përshkrimi
1 ①	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2 ■	Dritare e Hob®Hood komunikuesit të sinjalit infra të kuq. Mos e mbulon.
3 ◻	Zona me Skuqje në tigan dhe Zierja funksionet.
4 ◻	Zona me Zierja funksionin.
5 ...	Një shkurtores për Bridge. Për të bashkuar dy zonat e gatimit anash për të krijuar një zonë të gatimit ose për të ndarë zonat e bashkuara.
6 Y	Për të cilësuar funksionet.
7 ■	Për të hapur shikimin e përgjithshëm të zonës.

Simboli	Përshkrimi
8 	Për të hapur Menyja.

shikimin e zgjeruar



Simboli	Përshkrimi
1 	Cilësimet. Për të hapur cilësimet e pianurës.
2 	Bridge. Për të lidhur dy zona gatimi anash në mënyrë që të funksionojnë si një e vetme.
3 	Lock. Për të kyçur / shkyçur panelin e kontrollit.
4 	Pause. Për të caktuar të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.
5 1 - 9	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
6 Boost	Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë.
7 Manual / Auto	Për të shfaqur cilësimin e tanishëm të ventilatorit të aspiratorit.
8 	Për të ndalur / rindezur aspiratorin.
9 	Për të ndezur dhe fikur dritën e aspiratorit.
10 Manual / Auto	Për të kaluar në regjimin manual ose automatik të aspiratorit.
11 Gatime	Për të zgjedhur programet e paracaktuara automatikisht për llojet e ndryshme të ushqimit.
12 FUNKSIONET	Për të zgjedhur programe automatike për metoda të ndryshme të gatimit.
13 	Skuqje në tigan. Për të skuqur lloje të ndryshme ushqimi me nivele nxehtësie të kontrolluara automatikisht.
14 	Shkrirja. Për të shkrirë produkte të ndryshme, p.sh. çokolatë ose gjalpë.
15 	Zierja. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

Shfaqni kalimin

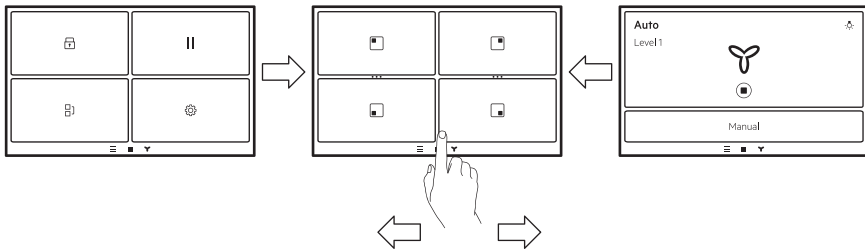
Simboli	Përshkrimi
OK	Për të konfirmuar përzgjedhjen ose parametrat.
X	Për të mbyllur dritaren që shfaqet.
^ v	Për të hequr / zgjeruar udhëzimet në ekran.
☐	Për të aktivizuar / çaktivizuar opsionin.
< >	Për të shkuar prapa / përpara një nivel në Menyja.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kalimi përmes ekranit



Për të kaluar përmes ekraneve, prekni simbolet në pjesën e poshtme të ekranit. Gjithashtu mund të rrëshqitni majtas për të menaxhuar cilësimet për Hob²Hood ose djathtas për të arritur Menyja.

5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndryçimi dhe Volumi.

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

5.3 Përdorimi i ekranit

- Mund të përdoren vetëm simbolet me sfond të ndriçuar.
- Për të aktivizuar një opsion të caktuar, prekni simbolin përkatës në ekran.
- Funkzioni i zgjedhur aktivizohet kur hiqni gishtin nga ekran.

- Për të lëvizur mes opsioneve të disponueshme, përdorni një gjest të shpejtë ose zvarrisni gishtin nëpër ekran. Shpejtësia e gjestit përcakton se sa shpejt lëviz ekran.
- Lëvizja mund të ndalojë vetë ose mund ta ndaloni menjëherë nëse prekni ekranin.
- Mund të ndryshoni shumicën e parametrave të treguar në ekran kur prekni simbolet përkatëse.
- Për të zgjedhur funksionin ose orën e kërkuar mund të lëvizni nëpër listë dhe / ose prekni opsionin që dëshironi të zgjidhni.

- Kur pianura aktivizohet dhe disa nga simbolet zhduken nga ekrani, prekeni sërish. Të gjitha simbolet kthehen sërish.
- Për funksione të caktuara, kur i nisni, shfaqet një dritare me informacion shtesë.

5.4 FlexPower

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




Filimisht pajisja punon në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë. Fuqinë maksimale mund ta ndryshoni nëse instalimi nuk mbështet fuqinë e plotë.

KUJDES!

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



Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se 2000 W, nuk mund të aktivizoni ndonjë nga programet (Gatime ose FUNKSIONET).


1. Sigurohuni se të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara.
2. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
3. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > FlexPower dhe zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë.
4. Prekni  ose . Ndiqni udhëzimet në ekran për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar,
- mos vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 50 sekondash.

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

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

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orë
3 - 5	5 orë
6	4 orë
7 - 9	1.5 orë



Kur përdorni Skuqje në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh.
Për Shkrirja pianura çaktivizohet pas 6 orësh.

6.3 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet zbulohet nëse tenxheret u vendosën në zonat e gatimit dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse ena e gatimit nuk është më e zbulueshme.

- Nëse vendosni enën e gatimit në një zonë gatimi fillimisht dhe pastaj aktivizoni pianurën, shfaqet një shirit gri në shikimin e përgjithshëm të zonës së gatimit korresponduese.
- Shiriti nuk do të shfaqet nëse nuk ka asnjë enë gatimi në zonën e gatimit ose ena e gatimit nuk mund të zbulohet për shkak të vendosjes së saj të pasaktë ose materialit të papërshtatshëm.
- Nëse hiqni enën e gatimit nga një zonë e gatimit e aktivizuar dhe e vendosni atë mënjane përkohësisht, shikimi i përgjithshëm i zonës së gatimit korresponduese do të fillojë të pulsojë. Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht. Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës përpara afatit kohor të treguar.

6.4 Përdorimi i zonave të gatimit

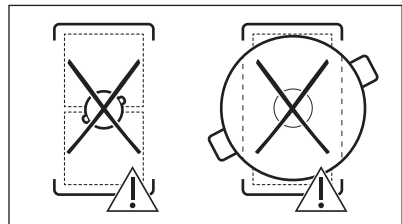
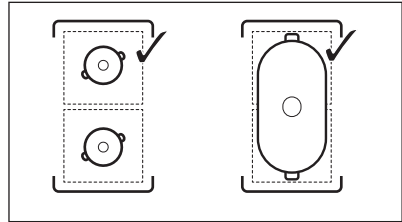
Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.



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

Për të aktivizuar zonën e gatimit, vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit dhe prekni simbolin përkatës të zonës. Programet e disponueshme shfaqen në ekran. Cilësoni nivelin e nxehtësisë ose zgjidhni një nga funksionet automatike. Për t'u kthyer tek ekrani kryesor, prekni **X** në cepin lart djathtas.

Mund të gatuar me enë gatimi të mëdha të vendosura në dy zona gatimi në të njëjtën kohë duke përdorur Bridge.

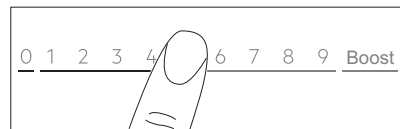


Kur zonat e tjera të gatimit janë aktive, cilësimi i nxehtësisë për zonën që dëshironi të përdorni mund të jetë i kufizuar. Referojuni "Menaxhimi i fuqisë".

6.5 Cilësimet e nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni tenxheren në zonën e zgjedhur të gatimit dhe prekni simbolin e zonës përkatëse.
3. Prekni ose rreshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Imazhet e vogla të nivelit të fuqisë 1-9 bëhen më të mëdha dhe shiriti më poshtë shndërrohet në të kuq për të treguar cilësimin e tanishëm të fuqisë. Kur zgjidhet niveli i fuqisë, ekranin ndryshon tek pamja e zgjeruar e ekranit.



Gjithashtu mund të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë në ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës. Për të shkuar tek ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës, prekni qendrën e pamjes së zgjeruar të

ekranit. Për të ndryshuar nivelin e nxehtësisë, prekni ose . Për të hapur pajen e zgjeruar të ekranit, prekni nivelin e fuqisë.

6.6 Boost

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

1. Zgjedhja e zonës së gatimit.
2. Prekni për të aktivizuar funksionin. Funkzioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni në mënyrë manuale zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë së tij në 0.



Boost nuk funksionon kur funksioni Bridge është aktiv ose kur fuqia brenda një faze është e pamjaftueshme (referojuni "Menaxhimi i fuqisë").



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

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



PARALAJMËRIM!

Përsa kohë që treguesi është i ndezur, ekziston një 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 e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

- vazhdoni gatimin,

- mbani ngrohtë,

- nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.8 Regjimi i mbajtjes ngrohtë

Ky funksion e mban ushqimin të ngrohtë me cilësimin e ulët të temperaturës.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë është i disponueshëm vetëm kur zona e gatimit është ende e ngrohtë pas procesit të përfunduar të gatimit (me një imazh të vogël të dukshëm të nxehtësisë së mbetur) dhe ena e gatimit mbetet në zonë. Funkzioni nuk punon me një zonë gatimit të ftohtë.

1. Prekni për të aktivizuar Regjimi i mbajtjes ngrohtë.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë funksionon derisa fiket.

2. Për të ndaluar funksionin, prekni në cepin lart majtas të ekranit.

Mund të cilësoni një kohëmatës, nëse nevojitet. Referojuni "Opsionet e kohëmatësit".

6.9 Opsionet e kohëmatësit




Kohëmatësi ECO


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

Për të kursyer energji, pajisja nxehtëse e zonës së gatimit çaktivizohet përpara sesa Kohëmatësi ECO të tingëllojë. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar. Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.


1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.
 2. Prekni simbolin e zonës.
 3. Prekni .
- Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
4. Vendosni një shenjë në Zona e ndalimit kuti për të aktivizuar funksionin.
 5. Vendosni kohën.
 6. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.
Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi

ECO gjatë gatimit: prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.


Për të çaktivizuar, funksionin caktoni cilësimin

në **0**. Si alternativë, prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni **X** dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Kohëmatësi


Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar.

Funksioni nuk ndikon mbi ndonjë funksion tjetër që përdoret në të njëjtën kohë.


1. Zgjidhni një zonë gatimi.
Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.
 2. Prekni .
- Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
3. Hiqni shenjën nga Zona e ndalimit kutia për të aktivizuar funksionin.
 4. Vendosni kohën.
 5. Prekni OK për ta konfirmuar.

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

Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi gjatë gatimit:

prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.


Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.

Për të çaktivizuar funksionin prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni **X** dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

6.10 / ... Bridge


Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie. Mund ta përdorni për të gatuar me enë të mëdha gatimi.

Ena e gatimit duhet të mbulojnë qendrat e të dyja zonave. Nëse ena e gatimit ndodhet mes dy qendrave, funksioni nuk do të aktivizohet.




1. Vendosni enën e gatimit në zonat e gatimit.
2. Prekni  në ekran për të hapur Menyja dhe zgjidhni Bridge. Gjithashtu mund të prekni shkurtoren ******* në shikimin e përgjithshëm të zonës.
3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
Për të çaktivizuar funksionin, prekni shkurtoren *******. Zonat e gatimit rifillojnë funksionimin në mënyrë të pavarur.

6.11 Pause

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

Kur funksioni punon vetëm me butonat  dhe RIFILLONI mund të përdoren. Të gjithë simbolet e tjerë në panelin e kontrollit janë të bllokuar.



Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit. Kur funksioni i kohëmatësit përfundon, prekni kudo në ekran për të ndaluar sinjalin akustik.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Shtypni  për të aktivizuar funksionin.
Cilësimi i nxehtësisë ulet në  (Regjimi i mbajtjes ngrohtë).
Për të çaktivizuar funksionin, prekni RIFILLONI.

Do të rivendosen cilësimet e mëparshme të nxehtësisë.

6.12 Lock

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


1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni  për të hapur Menyja.
3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Për të çaktivizuar funksionin, shtypni dhe mbani të shtypur ZHBLLOKONI për 4 sekonda.



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.13 Child Lock

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Child Lock.
3. Ndizni çelësin dhe prekni shkronjat E-U-O në rendin alfabetik për të aktivizuar funksionin.

Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Mund të duhet një farë kohe që funksioni të punojë pas aktivizimit.

6.14 FUNKSIONET: Skuqje në tigan

Ky funksion ju lejon të vendosni një nivel të përshtatshëm të cilësimit të nxehtësisë për të skuqur ushqimin tuaj. Pianura rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Pasi vendoset cilësimi i nivelit të nxehtësisë, nuk nevojitet asnjë rregullim në mënyrë manuale të temperaturës.

KUJDES!

Përdorni vetëm enë gatimi të ftohta. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tigan pa vaj / yndyrë në një prej zonave të gatimit në anën e majtë. Mund të përdorni një zonë të vetme gatimi ose të lidhni të dyja zonat duke përdorur Bridge.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Skuqje në tigan.
3. Zgjidhni një nivel të skuqjes. Nis ngrohja paraprake.
4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme. Kohëmatësi nis menjëherë. Pasi tigani arrin temperaturën e synuar, tingëllon një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Mund të vendosni vaj dhe ushqim brenda në tigan tani. Për të mbyllur dritaren dhe për të nisur skuqjen, prekni OK. Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni 0 në shiritin e kontrollit.

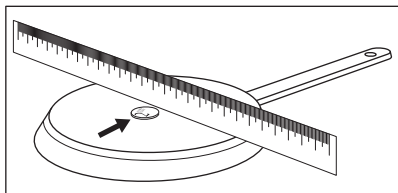
Ndihmë dhe këshilla:

- Ndiqni udhëzimet në ekran se kur të ktheni ushqimin ose për të rregulluar nivelin e nxehtësisë.
- Mund të ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë, nëse nevojitet.
- Për copat e trasha të ushqimit ose patatet e pagatuara përdorni një kapak gjatë 10 minutave të para të skuqjes.
- Tiganët e rëndë mund të duan më shumë kohë për t'u nxehur.
- Përdorni tiganët e laminuar me nivel të ulët nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enëve të gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi të holla të emaluara. Mund të mbinxehet dhe të dëmtohet.

Tiganët e duhur për funksionin Skuqje në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta. Për të kontrolluar nëse tigani është i saktë:

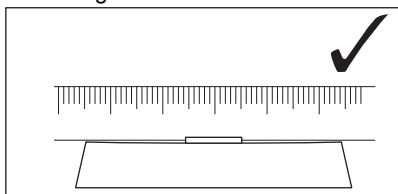
1. Vendoseni tiganin përmbyës.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Përpiqeni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent Euro (ose ndonjë monedhë me trashësi të ngjashme, përafërsisht 1,7 mm) midis vizores dhe fundit të tavës.



a. Tiganit nuk është i duhuri nëse mund ta vendosni monedhën midis vizores dhe tiganit.



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



6.15 FUNKSIONET: Zierja

Ky funksion rregullon nivelin e cilësimit të nxehtësisë automatikisht në mënyrë që uji të mos derdhet pasi arrin pikën e vlimit.



Funksioni është i disponueshëm në të gjitha zonat e gatimit. Nëse ka ndonjë nxehtësi të mbetur (I/II/III) në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni, funksioni është i çaktivizuar. Prisi derisa zona të ftohet për të përdorur funksionin. Funksioni nuk punon me enë gatimi kundër ngjitjes.

KUJDES!

Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

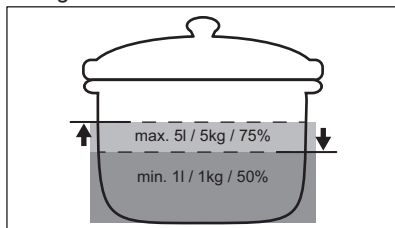
1. Vendosni një tenxherë të mbushur me të paktën 1 l uji në zonën e gatimit.
 2. Zgjidhni FUNKSIONET > Zierja.
 3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
- Kohëmatësi nis menjëherë.
4. Për të ndaluar funksionin në mënyrë

manuale, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

Pasi është arritur pika e vlimit, pianura automatikisht pakëson nivelin e cilësimit të nxehtësisë. Në këtë pikë, gjithashtu mund ta rregulloni atë në mënyrë manuale sipas nevojës.

Ndihmë dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.
- Funksioni mund të mos funksionojë siç duhet për kazanët dhe tenxheret e ekspresit në furrë.
- Mbushni gjysmën deri në tre të katërtat e tenxheres me ujë të ftohtë çezme, duke lënë bosh 4 cm nga buza e tenxheres. Mos përdorni më pak se 1 ose më shumë se 5 litra ujë. Sigurohuni se pesha gjithsej e ujit (ose ujit dhe patateve) sillet ndërmjet 1-5 kg.



- Për të arritur rezultatet më të mira gatvani vetëm patate të plota, të pa-qëruara, të mesme. Sigurohuni që të mos i pakëtoni patatat shumë ngushtë.
- Shmangni prodhimin e dridhjeve të jashtme (p.sh. nga përdorimi i një blenderi ose vendosja e një telefoni celular pranë pllakës së gatimit) kur funksioni është në punë.
- Në varësi të llojit të ushqimit dhe enëve të gatimit, mund të rregulloni cilësimin e nxehtësisë pasi të keni arritur pikën e zierjes.
- Shtoni kripë pasi të keni arritur pikën e zierjes.

- Përdorni një kapak për të kursyer energji.


6.16 FUNKSIONET: Shkrija

Mund ta përdorni këtë funksion për të shkrië produkte, p.sh. çokolatë ose gjalpë.

KUJDES!

Mos e lini pianurën të qëndrojë pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në përdorim.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Shkrija.
3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
4. Prekni OK.

Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

6.17 Gatime

Ky funksion ju ndihmon të përgatisni ushqime të ndryshme duke përdorur programe të paracaktuara të përkushtuara ndaj kategorive specifike të ushqimit. Disponueshmëria e programeve varet nga zona e gatimit.

KUJDES!



Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit. Mund të përdorni një zonë të vetme të gatimit ose të lidhni dy zona të anës duke përdorur Bridge.
2. Zgjidhni Gatime.
3. Zgjidhni llojin e ushqimit.
4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
5. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran. Në varësi të llojit të ushqimit dhe programit të zgjedhur, mund të cilësoni dhe të modifikoni hollësitë, p.sh. nivelin e pjekjes, nivelin e nxehtësisë për skuqje, etj.

Ndihmë dhe këshilla:

- Pjatat e gatuar më shpesh shtohen automatikisht në listën e Më të gatuarat.
- Disa gatime kanë emra të gjatë që nuk mund të shfaqen plotësisht në listë. Për të

parë emrin e plotë të një gatimi, prekni "...".

- Mund të shtoni në mënyrë manuale programe në listën e Të preferuara .
- Mund të fshihni disa programe duke prekur . Për të rikthyer programet, shkoni te Cilësimet > Konfigurimi > Gatime.

6.18 Hob²Hood

Është një funksion automatik që lidh pianurën me një aspirator të përshtatshëm. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet dhe rregullohet automatikisht bazuar në cilësimin e regjimit dhe temperaturën e enës së gatimit më të nxehtë në pianurë. Gjithashtu mund të përdorni ventilatorin në mënyrë manuale nga vetë pianura ose aspiratori.

i


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

i

Në disa aspiratorë, funksioni mund të çaktivizohet në mënyrë të parazgjedhur. Në raste të tilla, aktivizoni funksionin fillimisht në aspirator, pastaj në pianurë. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.



Cilësimi i regjimit automatik të ventilatorit




Për të cilësuar aspiratorin në një regjim automatik, zgjidhni ndërmjet shpejtësive të mëposhtme të cilësuar të ventilatorit: Regjii 2 - Regjimi 6. Aspiratori reagon sa herë që vini në funksionim pianurën. Mund të cilësoni pianurën për të aktivizuar vetëm dritën duke zgjedhur Regjimi 1.


1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Hob²Hood.
3. Ktheni një çelës ose aktivizoni aspiratorin.

Të gjitha regjimet automatike shfaqen si një listë.

4. Zgjidhni modalitetin.

5. Prekni  ose  për të ruajtur zgjidhjen dhe dilni.

Për të kontrolluar nivelin e tanishëm të shpejtësisë së ventilatorit, prekni . Niveli i shpejtësisë së ventilatorit është i dukshëm në cepin lart majtas të ekranit. Për të fikur ventilatorin, prekni . Për të fikur ventilatorin, prekni .

Regjimet automatike	Dritë automatike	Zierja 1)	Skuqje në fritezë ²⁾
		Shpejtësia e ventilatorit	
	Fikur	-	-
Regjimi 1	Aktiv	-	-
Regjimi 2 ³⁾	Aktiv	1	1
Regjimi 3	Aktiv	-	1
Regjimi 4	Aktiv	1	1
Regjimi 5	Aktiv	1	2
Regjimi 6	Aktiv	2	3

1) Pianura zbulon procesin e zierjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura zbulon procesin e skuqjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

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

Cilësimi i regjimit manual të ventilatorit

Mund të rregulloni nivelin e shpejtësisë së ventilatorit në mënyrë manuale.

1. Prekni .

2. Prekni Manual.

Shfaqet një shirit i kontrollit me shpejtësinë e tanishme të ventilatorit.

3. Prekni ose rrëshqisni gishtin tuaj për të cilësuar nivelin e shpejtësisë së ventilatorit.


Për të aktivizuar nivelin maksimal të shpejtësisë së ventilatorit, prekni Boost. Ventilatori funksionon në regjimin Boost për një farë kohe. Pas asaj kohe, niveli i shpejtësisë së ventilatorit ndryshon automatikisht në 3. Për të çaktivizuar Boost në mënyrë manuale, shtypni 0.


Drita e aspiratorit

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, vendosni regjimin automatik në Regjimin 1 - Regjimi 6. Gjithashtu mund të aktivizoni ose çaktivizoni në mënyrë manuale dritën në aspirator.


Aktivizimi i dritës në mënyrë manuale

1. Prekni .

2. Prekni  për të ndezur dritën.



Për të fikur dritën, prekni  përsëri.


6.19 Gjuha


1. Prekni  për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha.

3. Zgjidhni gjuhën nga lista.

Për të ruajtur zgjedhjen, shtypni  ose . Pastaj zgjidhni PO në dritaren që shfaqet.

Nëse zgjodhët gjuhën e gabuar, prekni  >

. Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e parë nga sipër në të majtë, pastaj opsionin e dytë nga sipër në të djathtë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e saktë nga lista. Kur shfaqet dritarja, zgjidhni opsionin në të djathtë.

6.20 Tingujt e butonave / Volumi

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

Gjithashtu mund të zgjidhni nivelin e volumit.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi.


3. Zgjidhni opsionin e duhur.

Cilësimi ruhet automatikisht.

6.21 Ndryçimi

Ju mund të ndryshoni ndryçimin e ekranit.

Ka 5 nivele ndryçimi, 1 është më i ulti dhe 5 është më i larti.

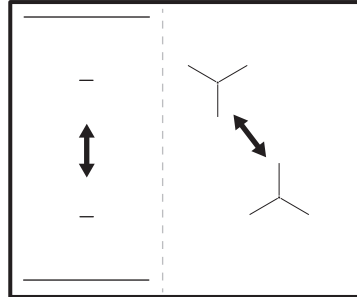
1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndryçimi.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.
Cilësimi ruhet automatikisht.

6.22 Menaxhimi i fuqisë

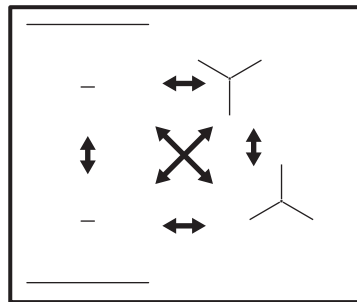
Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit (të lidhura në të njëjtën fazë). Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i nxehtësisë i zonës së gatimit i zgjedhur i pari (ose një zonë gatimi duke përdorur FUNKSIONET ose Gatime) ka gjithnjë përparësi. Fuqia e mbetur do të ndahet ndërmjet zonave të tjera të gatimit sipas rendit të zgjedhjes.
- Ngjyra e shiritit të kontrollit tregon opsionet e disponueshme të cilësimeve të nxehtësisë:
 - e kuqe - cilësimi aktual i nxehtësisë,
 - e bardhë - cilësimi maksimal i disponueshëm i nxehtësisë,

- gri e hapur - cilësimi jo i disponueshëm i nxehtësisë (funksionon Menaxhimi i fuqisë).
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit.
Shihni ilustrimin për kombinime të mundshme në të cilat mund të shpërndahet energjia mes zonave të gatimit.



Nëse fuqia gjithsej e pianurës është e kufizuar (1500 W - 6000 W) funksioni shpërndan fuqinë e disponueshme ndërmjet të gjitha zonave të gatimit. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë" > "FlexPower".



7. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

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

- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

7.2 Zhurma gjatë përdorimit



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

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

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

Zhurma lidhur me pianurën:

- klikim: ndodh shkëmbim elektrik, ena e gatimit zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

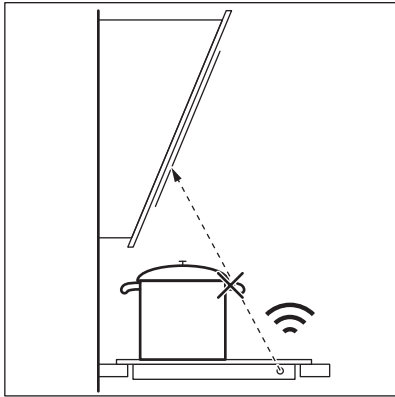
7.3 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë,

me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.




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



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

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

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

8. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- 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 gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.

- Për të pastruar dekorimin e anës metalike, përdorni vetëm një detergjent për larjen e enëve me ujë të ngrohtë. Më pas fshijeni dhe thajeni me leckë.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni krem pastrimi gërryes të lehtë, ndonjë detergjent lustrues, kruajtës ose shtresën e fortë të një sfungjeri për të pastruar dekorimin anësor.

- Hapësira midis sipërfaqes së xhamit dhe dekorimit anësor mund të grumbullojë papastërti dhe grimca të vogla ushqimi. Përdorni një kruese dhëmbësh prej druri për të pastruar hapësirën.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni ndonjë vegël metalike të mprehtë për të pastruar hapësirën, pasi përkundrazi mund ta zgjerojë dhe të dëmtojë sipërfaqen e xhamit ose dekorimin anësor.

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehu mbi sipërfaqe.

- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thahet me një leckë të butë.


- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.




9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pause është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ekrani nuk reagon ndaj prekjës.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekrani. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër.
	Niveli i FlexPower është shumë i ulët.	Ndryshoni fuqinë maksimale në Menyja. Referojuni "Përpara përdorimit të parë".
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Hob ² Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob ² Hood ekrani nuk është i dukshëm.	Hob ² Hood është fikur në cilësimet.	Shktoni te cilësimet/Hob ² Hood dhe aktivizoni funksionin.
Hob ² Hood punon, por vetëm drita është e ndezur.	Aktivizuar regjimin Regjimi 1.	Ndryshoni regjimin në Regjimi 1 - Regjimi 6 ose prisni derisa të fillojë regjimi automatik.
Hob ² Hood Regjimet 1 - 6 funksionojnë, por drita është e fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktini një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ishte vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Ndriqni udhëzimin në "Përdorimi i përditshëm", "Gjuha" për të ndryshuar gjuhën e gabuar.
Një zonë gatimi çaktivizohet.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Lock është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet E - U - O.	Child Lock është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shiriti i nivelit të energjisë pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diamenti i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
 ndizet.	Ka problem me lidhjen me energjinë elektrike.	Hiqni pianurën nga lidhja me energjinë dhe kontrolloni lidhjen. Referojuni kapitullit "Instalimi".
 ndizet.	Sensori i temperaturës së zonës zbulon një temperaturë shumë të lartë ose shumë të ulët.	Lejoni që zona e gatimit të ftohet ose rritni temperaturën e ambientit mbi 15°C. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
E7 ndizet.	Ventilatori i ftohjes është i bllokuar.	Sigurohuni se asgjë nuk është duke bllokuar ventilatorin. Nëse ventilatori nuk është i bllokuar nga ndonjë gjë dhe problemi vazhdon, kontaktoni 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.
Ena e gatimit nxehtet më shumë se 5 min.	Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion.	Përdorni enë gatimi me një fund të përshtatshëm (të sheshtë, magnetik). Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
	FlexPower pakëson fuqinë maksimale.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm", Menaxhimi i fuqisë.
Zierja funksioni nuk nis.	Nxehtësia e mbetur është ende aktive në këtë zonë.	Prisni derisa zona të ftohet ose përdorni një zonë tjetër, të ftohtë.
Zierja funksioni nuk ndalon.	Mund të mos ketë ujë të mjaftueshëm në tenxhere (vibrime nuk mund të zbatohen) ose uji është tashmë shumë i ngrohtë.	Përdorni një minimum prej 1 l uji të ftohtë për tenxhere.
Zierja funksioni ndalon befasisht.	Ena e gatimit nuk është e përputhshme me funksionin. Funksioni nuk mund të zbulojë vibrime të bëra nga uji që zien. Ena e gatimit mund të jetë shumë e vogël për zonën e gatimit.	Mos përdorni ena gatimi që nuk ngjiten me këtë funksion. Zjeni më shumë ujë ose kaloni në një zonë të ftohtë. Mos shtoni kripë përpara sesa uji të arrijë pikën e vlimit. Sigurohuni se diametri i enës së gatimit i përshtatet madhësisë së zonës së gatimit. Vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
Skuqje në tigan funksioni nuk nis.	Funksioni është i disponueshëm vetëm për zona të zgjedhura.	Kaloni tk një zonë për të cilën funksioni është i disponueshëm. Referojuni "Përshkrimi i produktit".
Nxehtësia me funksionin Skuqje në tigan kërkon një kohë të gjatë.	Ena e gatimit është shumë e vogël, shumë e rëndë ose fundi nuk është i sheshtë.	Referojuni "Sugjerime dhe këshilla".

9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni

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

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli NIG64B30AB:
Lloji 62 B4A 01 AA
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW



10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

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

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

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

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

11. EFIKASITET ENERGJIE

11.1 Informacion i produktit sipas rregullores së ekodizajnit të BE-së

Identifikimi i modelit	NIG64B30AB	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara	21.0 cm
	Majtas mbrapa	21.0 cm
	Djathtas përpara	14.5 cm
	Djathtas mbrapa	18.0 cm

Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	184.4 Wh/kg
	Majtas mbrapa	184.4 Wh/kg
	Djathtas përpara	180.2 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	172.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

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

11.2 Kursim energji


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


- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

11.3 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

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

12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	28
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	31
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	33
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	36
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	38
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	39
7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	48
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	50
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	50
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	54
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	54
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	55

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

за хранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Ако кодът E3 се появи на екрана, незабавно изключете плота и проверете дали електрическото свързване и мрежовото напрежение са правилни.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

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

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху контролния панел, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.

- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

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

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете соторизирания сервизен център.

Използвайте само оригинални резервни части.

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

2.6 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

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

ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

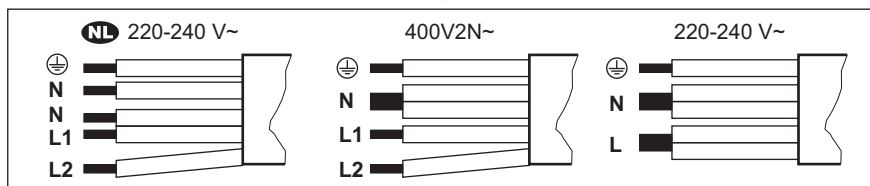
Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете крайщата на черните и кафявите кабели.

4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете крайщата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двухазово свързване

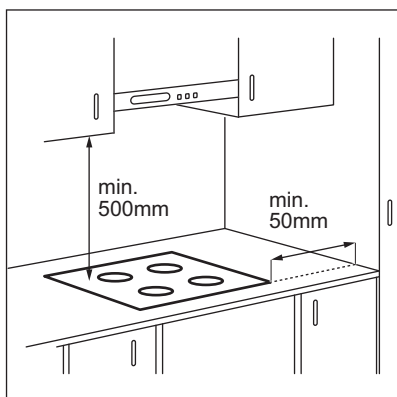
1. Премахнете от накрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините накрайници на проводника.
3. Свържете крайщата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлаух на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



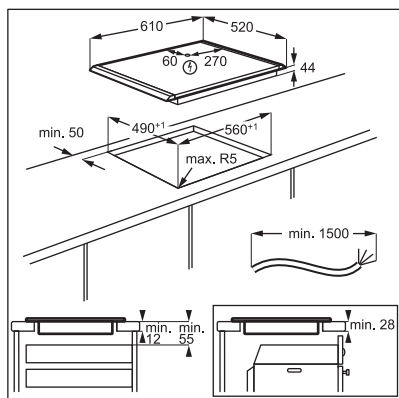
NL 220 - 240 V~	Двухазово свързване: 400 V2N~	Еднофазова връзка: 220 - 240 V~
5x1,5 мм²	5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²	5x1,5 мм² или 3x4 мм²
Зелен - жълт	Зелен - жълт	Зелен - жълт
N Синьо и синьо	N Синьо и синьо	N Синьо и синьо
L1 Черно	L1 Черно	L Черно и кафяво
L2 Кафяво	L2 Кафяво	

3.4 Сглобяване

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




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



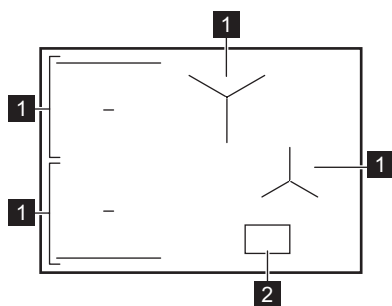
Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



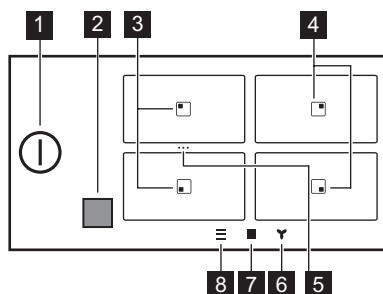
- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Контролен панел




За подробна информация за размерите на зоните за готвене, вижте „Технически данни“.

4.2 Оформление на контролния панел

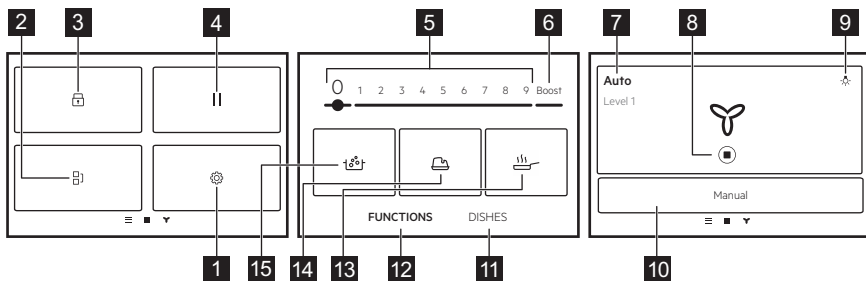
Основен изглед















Символ	Описание
1 ①	За активиране и деактивиране на плота.
2 ■	Прозорецът на инфрачервения приемо-предавател на сигнала на Hob ² Hood. Не покривайте.
3 □	Зона с функции Пържене на тиган и Кипване.
4 □	Зона с функции Кипване.
5 ...	Бърз достъп за Мост. За да обедините двете странични зони за готвене и да създадете една зона за готвене или за да разделите обединените зони.
6 Y	За настройване на функциите на аспиратора.
7 ■	За да отворите прегледа на зоната.

Символ	Описание
8 	За да отворите Меню.

Разширен изглед



Символ	Описание
1 	Настройки. За да отворите настройките на плота.
2 	Мост. За свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една.
3 	Заклучване. За заключване/отключване на контролното табло.
4 	Пауза. За настройване на всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.
5 1 - 9	За настройване на степен за нагряване.
6 Boost	За да активирате настройката за максимално нагряване.
7 	Ръчно / Авто. За показване текущата настройка на вентилатора на аспиратора.
8 	За да спрете/рестартирате аспиратора.
9 	За включване и изключване на осветлението на аспиратора.
10 	Ръчно / Авто. За да превключите на ръчен или автоматичен режим на аспиратора.
11 	Ястия. За да изберете предварително зададени автоматични програми за различни видове ястия.
12 ФУНКЦИИ	За да изберете автоматични програми за различни методи на готвене.
13 	Пържене на тиган. За пържене с автоматично контролирани нива на топлина, в зависимост от различните видове ястия.
14 	Топене. За разтопяване на различни продукти, например шоколад или масло.
15 	Кипване. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.

Навигация на екрана

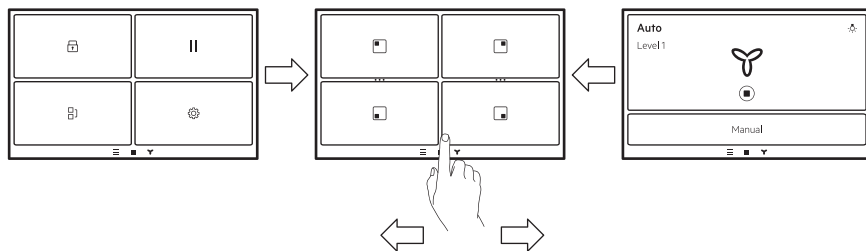
Символ	Описание
OK	За потвърждаване на избора или настройката.
X	За затваряне на изскачащия прозорец.
^/∨	За да свиете/разширите инструкциите на екрана.
☐/☐	За активиране/деактивиране на опцията.
◀/▶	За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Навигиране в екрана



За да навигирате между екраните, докоснете символите в долната част на екрана. Можете също да плъзнете наляво, за да управлявате настройките за Hob²Hood, или надясно, за да стигнете до Меню.

5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост и Сила на звука.

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

5.3 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.

- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.

- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Всички символи се появяват отново.
- За определени функции се появява изскачаш прозорец с допълнителна информация при стартирането им.

5.4 FlexPower

FlexPower определя колко електроенергия се използва от плота като цяло, в границите на предпазителите на домашната инсталация.

Първоначално уредът работи на най-високото възможно ниво на мощност. Можете да промените максималната


мощност, ако инсталацията не поддържа пълна мощност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



Ако нивото на мощност е по-ниско от 2000 W, не можете да активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ).


1. Всички зони за готвене трябва да са изключени.
2. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
3. Изберете Настройки > Настройка > FlexPower и посочете съответното ниво на мощност.
4. Докоснете < или X. Следвайте инструкциите на екрана, за да потвърдите избора си.

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- не зададете степен на нагриване след включване на плота,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.

- плота става много горещ (напр., когато течността в тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 50 секунди.
- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагриване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

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

Настройки за затопляне	плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа

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



Когато използвате Пържено на тиган, плотът се деактивира след 1,5 часа. За Топене плотът се деактивира след 6 часа.

6.3 Откриване на съд

Тази функция засича дали са поставени тенджери върху зоните за готвене и деактивира зоните за готвене, ако вече не установява съдове за готвене.

- Ако първо поставите готварски съд върху зона за готвене и след това активирате плота, се появява сива лента на прегледа на съответната зона за готвене.
- Лентата няма да се появи, ако няма готварски съд в зоната за готвене или ако готварският съд не може да бъде установен поради неправилно поставяне или неподходящ материал.
- Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, прегледът на съответната зона за готвене ще започне да мига. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично. За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене преди изтичането на посоченото време.

6.4 Използване на зоните за готвене

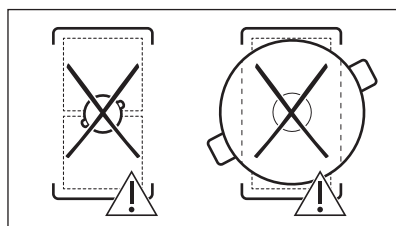
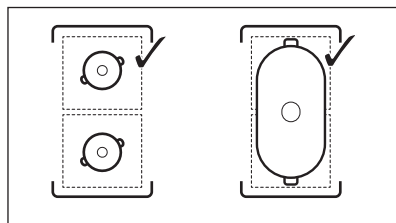
Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.



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

За да активирате зоната за готвене, докоснете символа на съответната зона или поставете готварския съд в центъра ѝ. На екрана се появяват наличните програми. Задайте нивото на нагряване или изберете една от автоматичните функции. За да се върнете към основния изглед, докоснете **X** в горния десен ъгъл.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно, като използвате Мост.



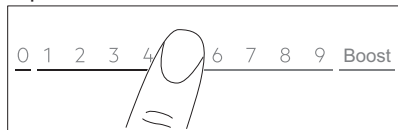
Когато другите зони за готвене са активни, степента на нагряване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.

6.5 Настройки за затопляне

1. Деактивирайте плочата.

2. Поставете готварския съд върху избраната зона за готвене и докоснете символа на съответната зона.
3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете степента на нагряване.

Иконите за ниво на мощност 1-9 стават по-големи и лентата по-долу става червена, за да покаже текущата настройка на мощността. Когато е избрано нивото на мощност, екранът се променя на разширен екран.



Можете също да промените настройката на нагряването на екрана за преглед на зоната. За да отидете на екрана за преглед на зоната, докоснете центъра на изгледа с разширен екран. За да промените нивото на нагряване, докоснете — или +. За да отворите разширения изглед на екрана, докоснете нивото на мощност.

6.6 Boost

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

1. Изберете зоната за готвене.
2. Докоснете Boost, за да активирате функцията.

Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагряване на 0.



Boost не работи, когато функцията „Мост“ е активна или когато мощността в рамките на една фаза е недостатъчна (вижте „Управление на мощността“).



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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



ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът **III / II / I** 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 загарява 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:

III - продължаване на готвенето,

II - поддържане на топлина

I - остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.


Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.8 Режим Поддържане на топлина


Тази функция поддържа храната топла с настройката за ниска температура.

Режим Поддържане на топлина е налична само когато зоната за готвене е все още топла след приключване на процеса на готвене (с видима икона за остатъчна топлина) и готварският съд остава върху

зоната. Функцията не работи със студена зона за готвене.

1. Натиснете , за да активирате Режим Поддържане на топлина.

Режим Поддържане на топлина работи, докато не бъде изключен.

2. За да спрете функцията, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

Можете да настроите таймер, ако е необходимо. Вижте „Опции на таймера“.

6.9 Опции на таймера



ЕкоТаймер


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

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди да прозвучи ЕкоТаймер. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и продължителността на готвенето.

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана. Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагряване на зоната за готвене, а след това и функцията.

2. Докоснете символа на зоната.


3. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.


4. Поставете отметка в полето Спиране на зона, за да активирате функцията.

5. Настройте таймера.

6. Докоснете ОК, за да потвърдите.

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

Можете да промените настройките на ЕкоТаймер по време на готвене:


докоснете  със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и появява се изскачащ прозорец. Докоснете ОК, за да спрете сигнала.

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



със стойността на таймера, докоснете

 и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Таймер

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана.

Функцията не влияе върху никоя друга функция, която е активна по същото време.

1. Изберете зона за готвене.

На дисплея се показва съответният плъзгач.


2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Премахнете отметката от полето Спиране на зона, за да активирате функцията.

4. Настройте таймера.

5. Докоснете ОК, за да потвърдите.



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

Можете да промените настройките на Таймер по време на готвене: докоснете



със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.


Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и появява се изскачащ прозорец. Докоснете ОК, за да спрете сигнала.

За изключите функцията, докоснете  със стойността на таймера, докоснете  и потвърдете избора си, когато се появи изскачащ прозорец.

6.10 / ... Мост

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагряване. Можете да го използвате за готвене с големи готварски съдове.


Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията няма да бъде активирана.

1. Поставете готварските съдове върху зоните за готвене.
2. Докоснете  на екрана, за да отворите Меню и изберете Мост. Можете също да докоснете краткия път ... в прегледа на зоната.
3. Задайте степента на нагряване. За да деактивирате



функцията, докоснете прекия път Зоните за готвене работят отново независимо една от друга.


6.11 || Пауза

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

Когато функцията работи, могат да се използват само бутоните  и ПОДНОВЯВАНЕ . Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера. Когато функцията на таймера приключи, докоснете някъде по екрана, за да спрете звуковия сигнал.

1. Докоснете , за да отворите менюто Меню.
2. Докоснете , за да активирате функцията.



Степента на нагряване е намалена на  (Режим Поддържане на топлина). За да деактивирате функцията, докоснете ПОДНОВЯВАНЕ .

Преишните настройки за нагряване ще бъдат възстановени.

6.12 Заключване

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

1. Задайте степента на нагряване.

2. Докоснете , за да отворите Меню.
3. Докоснете , за да активирате функцията.


За да изключите функцията, натиснете и задръжте ОТКЛЮЧВАНЕ 4 секунди.



Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.13 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Защита за деца.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите E-U-O по азбучен ред, за да активирате функцията.

За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

След активирането на функцията може да е необходимо известно време, за да заработи.

6.14 ФУНКЦИИ: Пържене на тиган

Тази функция ви позволява да зададете подходящо ниво на топлинна настройка за пържене на храната. Плотът регулира температурата за различни видове ястия и я поддържа по време на цялото готвене. След като степента на нагряване е зададена, не е необходимо ръчно регулиране на температурата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте само студени готварски съдове.
Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от зоните за готвене от лявата страна. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете двете зони, като използвате Мост.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Пържене на тиган.
3. Изберете ниво на пържене.

Подгръването започва.

4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира. Когато тиганът достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Сега можете да поставите олио и храна в тигана. За да затворите прозореца и да започнете да пържите, докоснете ОК. За да спрете функцията ръчно, докоснете 0 на лентата за управление.

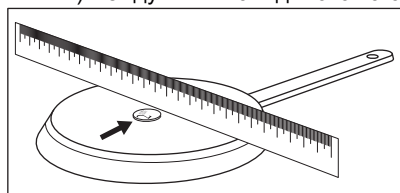
Полезни съвети:

- Следвайте инструкциите на екрана кога да обърнете храната или да регулирате нивото на нагряване.
- Ако е необходимо, можете да промените нивото на нагряване по подразбиране.
- За дебели парчета храна или сурови картофи, използвайте капак през първите 10 мин. пържене.
- Тежките тигани може да се нагряват по-бавно.
- Използвайте ламинирани тигани при ниска степен на нагряване, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.
- Не използвайте тънки емайлирани готварски съдове. Те могат да прегреят и да се повредят.

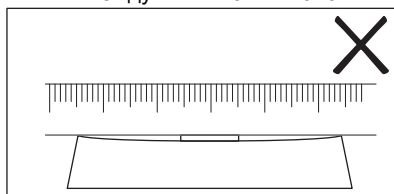
Подходящи съдове за функцията Пържене на тиган

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

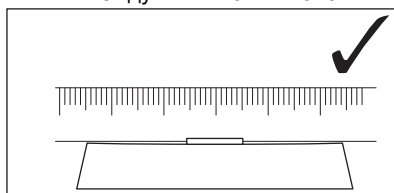
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



- a. Съдът не е поставен правилно, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.




- b. Съдът е поставен правилно, ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



6.15 ФУНКЦИИ: Кипване

Тази функция автоматично регулира степента на нагряване, така че водата да не заври, след като достигне точката на кипене.




Функцията е налична за всички зони за готвене. Ако има остатъчна топлина () в зоната за готвене, която искате да използвате, функцията е деактивирана. Изчакайте, докато зоната се охлади, за да използвате функцията. Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте функцията с празни съдове. Не оставайте плота без надзор, докато функцията работи.

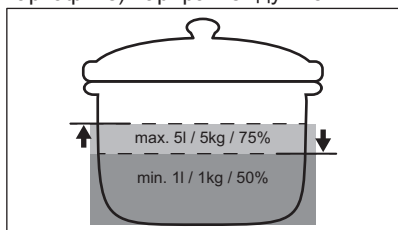
1. Поставете съд, пълен с поне 1 л вода, върху зоната за готвене.
 2. Изберете ФУНКЦИИ > Кипване.
 3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
- Таймерът веднага стартира.

4. За да спрете функцията ръчно, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

След като точката на кипене е достигната, плочата автоматично намалява степента на нагриване. В този момент можете да я регулирате и ръчно, ако е необходимо.

Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на картофи.
- Функцията може да не работи правилно за чайници и съдове за еспресо.
- Напълнете между половината и три четвърти от готварския съд със студена чешмяна вода, като оставите 4 см от ръба на готварския съд празен. Не използвайте по-малко от 1 или повече от 5 литра вода. Уверете се, че общото тегло на водата (или на водата и картофите) варира между 1–5 кг.



- За да постигнете най-добри резултати, гответе само цели, необелени, средно големи картофи. Уверете се, че не сте наредили картофите твърде плътно.
- Избягвайте външни вибрации (напр. от използване на блендер или поставяне на мобилен телефон до плота), когато функцията работи.
- В зависимост от вида на храната и готварския съд, можете да регулирате степента на нагриване след достигане на точката на кипене.
- Добавете сол, след като достигнете точката на кипене.
- Използвайте капак, за да пестите енергия.


6.16 ФУНКЦИИ: Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на продукти, напр. шоколад или масло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топене .
3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
4. Докоснете ОК .

За да спрете функцията ръчно, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

6.17 Ястия


Тази функция ви помага да пригответе различни ястия, като използвате предварително зададени програми, предназначени за определени категории храни. Наличието на програми зависи от зоната за готвене.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете две странични зони, като използвате Мост.
2. Изберете Ястия.
3. Изберете типа ястие.
4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
5. Следвайте инструкциите на екрана. В зависимост от типа на ястието и избраната програма можете да задавате и променят детайли, напр. ниво на готовност, ниво на нагриване при пържене и др.

Полезни съвети:

- Най-често приготвяните ястия се добавят автоматично към списъка с Най-сготвено.
- Някои ястия имат дълги имена, които не могат да се изпишат напълно в списъка. За да видите пълното име на ястието, докоснете „...“.
- Можете ръчно да добавите програми към списъка с Предпочитани .

- Можете да скриете определени програми, като докоснете . За да възстановите програмите, отидете на Настройки > Настройка > Ястия.

6.18 Hob²Hood

Това е автоматична функция, свързваща плота към подходящ абсорбатор. Плата и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя и регулира автоматично въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещия готварски съд върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора ръчно от плота или от самия аспиратор.




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



При някои абсорбатори функцията може да е деактивирана по подразбиране. В такива случаи първо активирайте функцията на аспиратора, а след това – на плота. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

Настройка на автоматичния режим на вентилатора




За да настроите аспиратора на автоматичен режим, изберете между следните зададени скорости на вентилатора: Режим 2 – режим 6. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Можете да настроите плота така, че да активира само осветлението при избирането на режим 1.


1. Докоснете .
2. Изберете Настройки > Hob²Hood.
3. Включете превключвателя, за да активирате аспиратора.

Всички автоматични режими се появяват като списък.

4. Изберете режим.

5. Докоснете  или , за да запазите избора и да излезете.

За да проверите текущата скорост на вентилатора, докоснете . Нивото на скоростта на вентилатора се вижда в горния ляв ъгъл на дисплея. За да изключите вентилатора, докоснете . За да включите вентилатора, докоснете .

Автоматични режими	Автоматично осветление	Кипене ¹⁾	Пържене ²⁾
		Скорост на вентилатора	
	ИЗКЛ.	-	-
Режим 1	Вкл.	-	-
Режим 2 ³⁾	Вкл.	1	1
Режим 3	Вкл.	-	1
Режим 4	Вкл.	1	1
Режим 5	Вкл.	1	2
Режим 6	Вкл.	2	3


1) Плотът разпознава процеса на варене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

2) Плотът разпознава процеса на пържене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

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

Задаване на ръчен режим на вентилатор

Можете да регулирате ръчно скоростта на вентилатора.

1. Докоснете .
2. Докоснете Ръчно.

Появява се контролна лента с текущата скорост на вентилатора.

3. Докоснете или плъзнете пръста си, за да зададете нивото на скоростта на вентилатора.

За да включите максималната скорост на вентилатора, докоснете Boost.



Вентилаторът работи в режим Boost за


определено време. След този период настройката на скоростта на вентилатора автоматично се променя на 3. За да изключите Boost ръчно, натиснете 0.

Осветление на аспиратора


Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За целта задайте автоматичния режим на Режим 1 - Режим 6. Можете също ръчно да включите или изключите осветлението на аспиратора.



Ръчно включване на осветлението



1. Докоснете .
2. Докоснете , за да включите осветлението.

За да изключите осветлението, докоснете  отново.

6.19 Език

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език.
3. Изберете езика от списъка.

За да запаметите избора, докоснете  или . След това изберете ДА в изскачащия прозорец.

Ако сте избрали грешен език, докоснете  > . Появява се списък. Изберете първата опция отгоре вляво, а след това втората опция отгоре вдясно. Превъртете надолу, за да изберете правилния език от списъка. Когато се появи изскачащият прозорец, изберете опцията отляво.

6.20 Звук на бутоните / Сила на звука

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

Можете също да изберете нивото на звука.


1. Докоснете  на екрана, за да отворите Меню.

2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните/Сила на звука.
3. Изберете съответната опция. Настройката се запамятава автоматично.

6.21 Яркост

Можете да променят яркостта на дисплея.

Има 5 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 5 – най-високото.

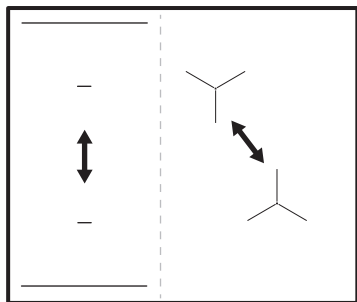
1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост.
3. Изберете съответното ниво. Настройката се запамятава автоматично.

6.22 Управление на мощността

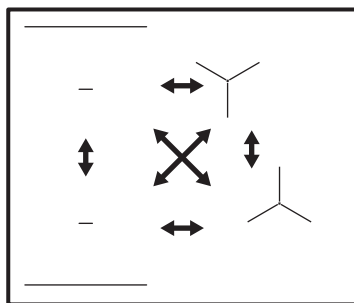
Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на затопляне на зоната за готвене, избрана първа (или зона за готвене, използваща ФУНКЦИИ или Ястия), винаги е с приоритет. Останалата мощност ще бъде разделена между другите зони за готвене по реда на избор.
- Цветът на лентата за управление показва наличните опции за настройка на температурата:
 - червено – текущата степен на нагряване;
 - бяло – максималната налична степен на нагряване;
 - светлосив - неналичната степен на затопляне (Управление на мощността работи).

- Ако не е налична по-висока настройка за нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.
- Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



Ако общата мощност на плота е ограничена (1500 W - 6000 W), функцията разпределя наличната мощност между всички зони за готвене. Вж. глава „Преди първа употреба“ > „FlexPower“.



7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

i

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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- За функцията Пържене на тиган използвайте само тигани с плоско дъно.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.
- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото или страничната облицовка, тъй като това може да нацърби или повреди стъклената повърхност.

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за 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. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на

размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).

- Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически данни“.

7.2 Шумове по време на работа



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

Шумове, свързани с готварски съдове:

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

Шумове, свързани с плота:

- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота;

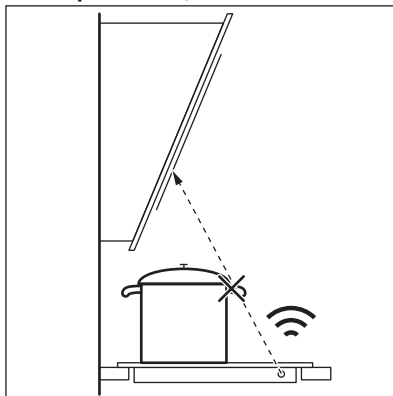
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

7.3 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

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



Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази

функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на AEG, които

работят с тази функция, трябва да имат символа .

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 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 плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

- За да почистите металната странична облицовка, използвайте само препарат за миене на съдове с топла вода. След това я подсушете с кърпа.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте леко абразивно почистващо мляко, полиращи препарати, стъргалки или твърда гъба, за да почистите страничната облицовка.

- Междината между стъклената повърхност и страничната облицовка може да събере мръсотия и малки частици храна. Използвайте дървена клечка за зъби, за да почистите празнината.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте остри метални инструменти за почистване на междината, тъй като те могат да разширят междината и да повредят стъклената повърхност или страничната облицовка.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.





9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 мин свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
	Нивото FlexPower е прекалено ниско.	Променете максималната мощност в Меню. Вж. „Преди първа употреба“.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Екранът на Hob²Hood не се вижда.	Hob²Hood е изключен от настройките.	Отидете на настройките/Hob²Hood и активирайте функцията.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим Режим 1.	Променете режима на Mode 1 - Mode били изчакайте, докато автоматичният режим започне.
Hob²Hood Режими 1 - 6, но светлината е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Следвайте инструкциите в „Ежедневна употреба“, „Език“, за да промените грешен език.
Зоната за готвене се деактивира.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Ежедневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се E – U – O.	Защита за деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Лентата за нивото на мощност мига.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.
 светва.	Електрическата връзка е неправна.	Изключете плота от електрозахранването и проверете връзката. Вижте „Монтаж“.
 светва.	Сензорът за температура на зоната засича твърде висока или твърде ниска температура.	Оставете зоната за готвене да изстине или увеличете околната температура над 15°C. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Погрижете се нищо да не блокира вентилатора. Ако нищо не блокира вентилатора и проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с подходящо (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
	FlexPower намалява максималната мощност.	Вижте „Всекидневна употреба“, Управление на мощността.
Функцията Кипване не стартира.	В тази зона все още е активна остатъчна топлина.	Изчакайте, докато зоната се охлади, или използвайте друга студена зона.
Функцията Кипване не спира.	Възможно е да няма достатъчно вода в съда (не се установяват вибрации) или водата вече да е твърде топла.	Използвайте най-малко 1 л вода за всеки съд.
Функцията Кипване спира внезапно.	Готварският съд е несъвместим с функцията. Функцията не може да открие вибрации, произтичащи от врящата вода. Готварският съд може да е твърде малък за зоната за готвене.	Не използвайте незалепващи готварски съдове с тази функция. Кипнете повече вода или преминете към студена зона. Не добавяйте сол, преди водата да достигне точката на кипене. Диаметърът на готварския съд трябва да съвпада с размера на зоната за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
Функцията Пържене на тиган не стартира.	Функцията е налична само за избрани зони.	Превключете на зона, за която е налична функцията. Вижте „Описание на продукта“.
Загряването с функцията Пържене на тиган отнема дълго време.	Готварските съдове са твърде малки, прекалено тежки или дъното не е равно.	Вижте „Полезни съвети“.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел NIG64B30AB:
Тип 62 B4A 01 AA
Индукция 7.35 kW
Сериен №
AEG

Продуктов код (PNC) 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW



10.2 Спецификация на зоните за готвене

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

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

За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте

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

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за

Идентификация на модела	NIG64B30AB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загреване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 см
	Задна лява	21.0 см
	Предна дясна	14.5 см
	Задна дясна	18.0 см

Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	184.4 Wh/kg
	Задна лява	184.4 Wh/kg
	Предна дясна	180.2 Wh/kg
	Задна дясна	172.9 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

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

11.2 Енергоспестяваща


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


- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11.3 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Потребление на енергия в режим Изкл.	0.3 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	56
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	58
3. INSTAL·LACIÓ.....	61
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	63
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	65
6. ÚS DIARI.....	66
7. CONSELLS I TRUCS.....	75
8. CURA I NETEJA.....	77
9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	77
10. DADES TÈCNIQUES.....	80
11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	81
12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	82

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.

- **AVÍS:** Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- **AVÍS:** Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.

- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà

que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.

- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.

- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afuixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconnecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'emalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.

- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitau la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitjar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscs de cremades.

- No colo-loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixeeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.6 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.

- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie

3.2 Fogons integrats

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, utilitzeu un tipus de cable: H05V2V2-F que aguantí una temperatura de 90 °C o superior. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

PRECAUCIÓ!

No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

PRECAUCIÓ!

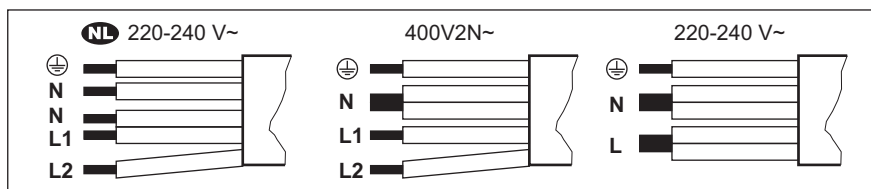
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

Connexió monofàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre, marró i blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cable marró, negre i blau.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).
5. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
6. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).

Connexió bifàsica

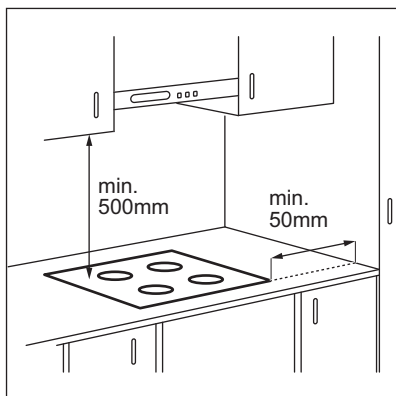
1. Traieu la coberta de la punta dels cables blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



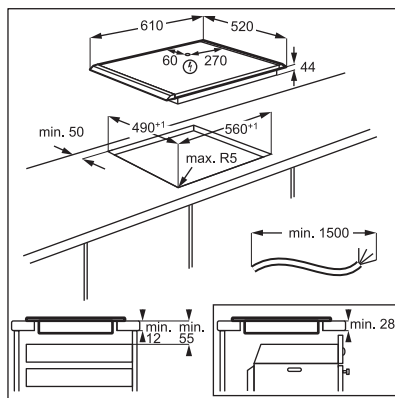
NL 220 - 240 V~	Connexió bifàsica: 400 V2N~	Connexió monofàsica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² o 3x4 mm²
Verd - groc	Verd - groc	Verd - groc
N Blau i blau	N Blau i blau	N Blau i blau
L1 Negre	L1 Negre	L Negre i marró
L2 Marró	L2 Marró	

3.4 Muntatge

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.



Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.



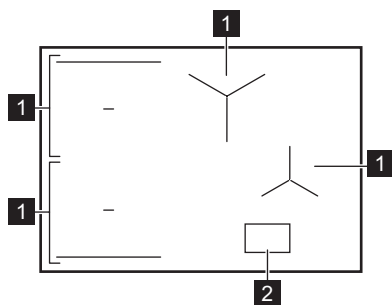
Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



1 Zona de cocció per inducció

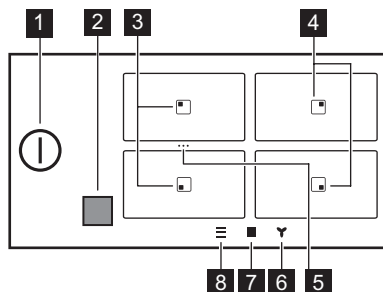
2 Tauler de control




Per obtenir més informació sobre les mides de les zones de cocció, vegeu "Dades tècniques".

4.2 Distribució del tauler de control

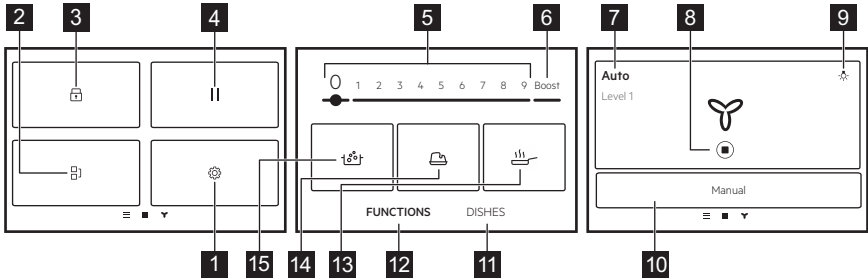
Vista principal












Símbol	Descripció
1	Per activar i desactivar la placa.
2	Finestra del comunicador de senyal infraroig Hob ² Hood. No la cobriu.
3	Zona amb funcions de Freír en sartén (Paella) i Hervir (Bullir).
4	Zona amb funció Hervir (Bullir).
5 ...	Una dreuera per a Bridge (Pont). Per unir dues zones de cocció laterals i crear una àrea de cocció o per separar les zones fusionades.
6	Per configurar les funcions de la campana.
7	Per obrir la vista general de la zona.

Símbol	Descripció
8 	Per obrir el Menú.

Vista ampliada



Símbol	Descripció
1 	Configuració. Per obrir la configuració de la placa.
2 	Bridge (Pont). Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola.
3 	Bloqueo (Bloqueig). Per bloquejar/desbloquejar el tauler de control.
4 	Pausa. Per definir totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.
5 1 - 9	Per establir els paràmetres de temperatura.
6 Boost	Per activar el nivell d'escalfor màxima.
7 Manual / Auto	Per mostrar la configuració actual de la ventilació de la campana.
8 	Per aturar o reiniciar la campana.
9 	Per obrir o tancar el llum de la campana.
10 Manual / Auto	Per canviar al mode manual o automàtic de la campana.
11 Platos (Plats)	Per triar programes automàtics predefinits per a diferents tipus d'aliments.
12 FUNCIONES (FUNCIONS)	Per triar programes automàtics per a diferents mètodes de cocció.
13 	Freír en sartén (Paella). Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments.
14 	Derritiendo (Desfer). Per desfer diferents productes, com ara xocolata o mantega.
15 	Hervir (Bullir). Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no contingui bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

Navegació a la pantalla

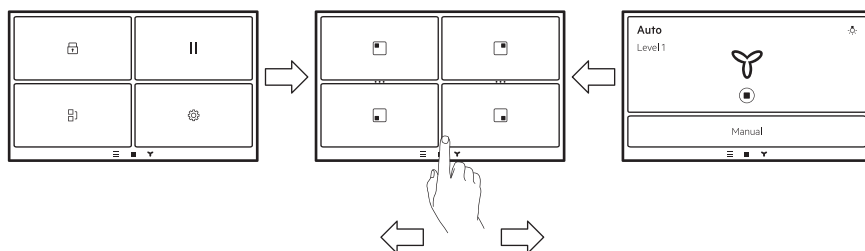
Símbol	Descripció
OK	Per confirmar la selecció o configuració.
X	Per tancar la finestra emergent.
^ / v	Per plegar o desplegar les instruccions a la pantalla.
☐ / ☐	Per activar o desactivar l'opció.
< / >	Per retrocedir o avançar un nivell dins del Menú.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Navegació per la pantalla



Per navegar entre les pantalles, toqueu els símbols a la part inferior de la pantalla. També podeu fer lliscar cap a l'esquerra per gestionar la configuració de Hob²Hood o cap a la dreta per accedir al Menú.

5.2 Primera connexió a la xarxa elèctrica

Quan connecteu la placa a la xarxa elèctrica, heu de configurar Idioma, Brillo (Brillantor) i Volum (Volum).

Podeu canviar la configuració al Menú > Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació). Consulteu "Ús diari".

5.3 Fer servir la pantalla

- Només es poden utilitzar els símbols retroil·luminats.
- Per activar una opció determinada, toqueu el símbol corresponent a la pantalla.

- La funció seleccionada s'activarà quan retireu el dit de la pantalla.
- Per desplaçar-vos per les opcions disponibles, utilitzeu un gest ràpid o arrossegueu el dit per la pantalla. La velocitat del gest determina la rapidesa amb què es mou la pantalla.
- El desplaçament es pot aturar sol o podeu aturar-lo immediatament si toqueu la pantalla.
- Podeu canviar la majoria dels paràmetres mostrats a la pantalla quan toqueu els símbols corresponents.

- Per seleccionar la funció o el temps necessaris, podeu desplaçar-vos per la llista o tocar l'opció que voleu triar.
- Quan la placa està activada i alguns dels símbols desapareixen de la pantalla, torneu a tocar-la. Tots els símbols apareixen de nou.
- Per a algunes funcions, quan les activeu, apareixerà una finestra emergent amb informació addicional.

5.4 FlexPower

FlexPower defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa.




Per defecte, l'aparell funciona al nivell de potència més alt possible. Podeu canviar la potència màxima si la instal·lació no suporta la potència completa.

PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.



Si el nivell de potència és inferior a 2000 W, no podreu activar cap programa automàtic (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONS)).


1. Assegureu-vos que totes les zones de cocció estan desactivades.
2. Toqueu  a la pantalla per obrir el Menú.
3. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuració (Instal·lació) > FlexPower i trieu el nivell de potència correcte.
4. Toqueu  o . Seguiu les instruccions a la pantalla per confirmar la selecció.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

6.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- si vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el tauler de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a

l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.

- si feu servir estris de cuina incorrectes o no n'hi ha cap a una zona determinada. La zona de cocció per inducció es desactiva automàticament després de 50 segons.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix un missatge i la placa es desactiva.

La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

Nivell d'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 2	6 hores
3 - 5	5 hores
6	4 hores
7 - 9	1,5 hores



Quan utilitzeu Freír en sartén (Paella), la placa es desactivarà al cap d'una hora i mitja. Quan utilitzeu Derritiendo (Desfer), la placa es desactivarà després de sis hores.

6.3 Detecció de bateria

Aquesta funció detecta si s'han col·locat olles sobre les zones de cocció i les desactiva si ja no es pot detectar cap estri de cuina.

- Si col·loqueu estris de cuina sobre una zona de cocció abans i després activeu la placa, apareixerà una barra grisa a la visió general de la zona de cocció corresponent.
- La barra no apareixerà si no hi ha estris de cuina sobre la zona de cocció, si no es poden detectar per la seva col·locació incorrecta o si estan fets d'un material inadequat.
- Si treieu l'estri de cuina d'una zona de cocció activada i el deixeu a part temporalment, la visió general de la zona de cocció corresponent començarà a parpellejar. Si no torneu a col·locar l'estri de cuina a la zona de cocció activada en els següents 120 segons, la zona de cocció es desactivarà automàticament. Per reprendre la cocció, assegureu-vos de tornar a posar l'estri de cuina a la zona de cocció abans del temps d'espera indicat.

6.4 Fer servir les zones de cocció

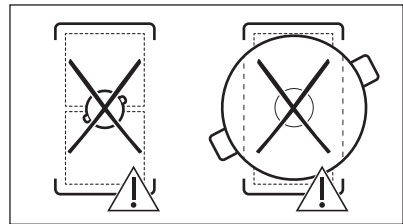
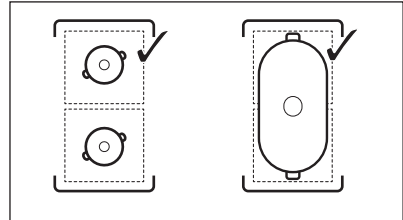
Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base dels estris de cuina.



Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

Per activar la zona de cocció, col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció i toqueu el símbol de la zona corresponent. Els programes disponibles apareixen a la pantalla. Establiu el nivell d'escalfor o seleccioneu una de les funcions automàtiques. Per tornar a la vista principal, toqueu **X** a la cantonada superior dreta.

Podeu fer servir un estri de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora mitjançant la funció Bridge (Pont).

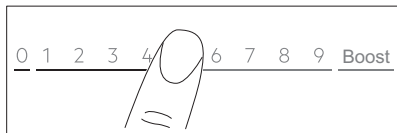


Quan altres zones de cocció estan actives, la configuració d'escalfor per a la zona que voleu utilitzar pot estar limitada. Consulteu "Gestión de energía (Gestió d'energia)".

6.5 Nivell d'escalfor

1. Activeu la placa.
2. Col·loqueu la cassola sobre la zona de cocció seleccionada i toqueu el símbol de la zona corresponent.
3. Toqueu o feu lliscar el dit per establir la configuració d'escalfor.

Les icones del nivell de potència 1-9 es fan més grans i la barra de sota es posa vermella per indicar el nivell de potència actual. Quan se selecciona el nivell de potència, la pantalla canvia a la visió de pantalla ampliada.



També podeu canviar el nivell d'escalfor a la pantalla de visió general de la zona. Si voleu anar a la pantalla de visió general de la zona, toqueu el centre de la visió de pantalla ampliada. Si voleu canviar el nivell d'escalfor, toqueu — o + . Per obrir la visió de pantalla ampliada, toqueu el nivell de potència.

6.6 Boost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. Aquesta funció es pot activar per a la zona de cocció per inducció durant un temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.

1. Trieu una zona de cocció.
2. Toqueu Boost per activar la funció. La funció es desconnecta automàticament. Per desactivar la funció manualment, seleccioneu la zona i canvieu la seva configuració d'escalfor a 0.



La funció "Boost" no funciona quan la funció de pont està activada o quan la potència d'una fase és insuficient (consulteu "Gestió d'energia").



Per conèixer els valors de durada màxima, consulteu "Dades tècniques".

6.7 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

⚠ AVÍS!

Mentre l'indicador $\text{|||}/\text{||}/\text{|}$ estigui encès, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la

bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

||| - continuar cuinant,

|| - mantenir calent,

| - calor residual.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris de cuina calents a una zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

6.8 ☰ Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent)

Aquesta funció manté els aliments calents amb la configuració de temperatura baixa.

El mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent) només està disponible quan la zona de cocció continua calenta després del procés de cocció (amb una icona d'escalfor residual visible) i els estris de cuina romanen a la zona. La funció no serveix si una zona de cocció és freda.

1. Toqueu ☰ per activar el mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent).

El mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent) funciona fins que es desactiva.

2. Per aturar la funció, toqueu ■ a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

Podeu establir un temporitzador, si escau. Consulteu la secció "Opcions de temporitzador".

6.9 Opcions del temporitzador




ECO Timer (Temporitzador ECO)

Feu servir aquesta funció per a especificar el temps d'activitat d'una zona de cocció durant una única sessió.


Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el senyal acústic del ECO Timer (Temporitzador ECO). La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

Podeu fer servir aquesta funció quan la zona de cocció estigui en marxa. Podeu configurar la funció per a cada zona de cocció de manera separada.

1. Configureu el nivell d'escalfor de la zona de cocció corresponent i, tot seguit, seleccioneu la funció.
 2. Toqueu el símbol de la zona.
 3. Toqueu .
- La finestra del menú del temporitzador apareixerà a la pantalla.
4. Marqueu la casella d'Detener zona (Aturar la zona) per activar la funció.
 5. Establiu el temps.
 6. Premeu OK per confirmar.


També podeu seleccionar **X** per cancel·lar la selecció.

Podeu canviar la configuració de ECO Timer (Temporitzador ECO) durant la cocció:

toqueu  amb el valor del temporitzador i, a continuació, toqueu EDITAR (CANVIAR).

Quan el temporitzador acaba el compte enrere, es produeix un senyal acústic i i apareix una finestra emergent. Toqueu OK per aturar el senyal acústic.


Per desactivar la funció, canvieu la configuració d'escalfor a 0. Per altra banda,

també ho podeu fer tocant  amb el valor del temporitzador, toqueu **X** i confirmeu la selecció quan aparegui una finestra emergent.


Timer (Temporitzador)

Podeu fer servir aquesta funció quan la zona de cocció està activada.


Aquesta funció no té cap efecte sobre cap altra funció que estigui en marxa simultàniament.

1. Seleccioneu qualsevol zona de cocció. El regulador corresponent apareix a la pantalla.
 2. Toqueu .
- La finestra del menú del temporitzador apareixerà a la pantalla.
3. Desmarqueu la casella d'Detener zona (Aturar la zona) per activar la funció.
 4. Establiu el temps.
 5. Premeu OK per confirmar.

També podeu seleccionar **X** per cancel·lar la selecció.

Podeu canviar la configuració de Timer (Temporitzador) durant la cocció: toqueu  amb el valor del temporitzador i, a continuació, toqueu EDITAR (CANVIAR).


Quan el temporitzador acaba el compte enrere, es produeix un senyal acústic i i apareix una finestra emergent. Toqueu OK per aturar el senyal acústic.

Per desactivar la funció, Toqueu  amb el valor del temporitzador, toqueu **X** i confirmeu la selecció quan aparegui una finestra emergent.

6.10 / ... Bridge (Pont)

Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin amb una sola configuració d'escalfor. Es pot fer servir per cuinar amb estris de cuina grans.

L'estri de cuina ha de cobrir els centres d'ambdues zones. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.
2. Toqueu  a la pantalla per obrir el Menú i seleccioneu Bridge (Pont). També podeu tocar la drecera ******* a la visió general de la zona.
3. Seleccioneu el nivell d'escalfor.

Per desactivar la funció, toqueu la drecera ***. Les zones de cocció tornen a funcionar de manera independent.


6.11 || Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.

Quan la funció està activada, només es poden utilitzar els símbols ① i REANUDAR (REPRENDRE). Tots els altres símbols del panell de control estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador. Quan finalitzi la funció del temporitzador, toqueu en qualsevol lloc de la pantalla per aturar el senyal acústic.

1. Toqueu ≡ per obrir el Menú.
2. Toqueu || per activar la funció.


El nivell d'escalfor es redueix a  (Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent)).

Per desactivar la funció, toqueu REANUDAR (REPRENDRE).

Els nivells d'escalfor anteriors es restauraran.

6.12 Bloqueo (Bloqueig)

Podeu bloquejar el tauler de control mentre la placa està en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

1. Seleccioneu el nivell d'escalfor.
2. Toqueu ≡ per obrir el Menú.
3. Toqueu  per activar la funció.

Per desactivar la funció, Mantingueu premut DESBLOQUEAR (DESBLOQUEJAR) durant quatre segons.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

6.13 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

1. Toqueu ≡ per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
3. Engegueu l'interruptor i toqueu les lletres E-U-O en ordre alfabètic per activar la funció.

Per desactivar la funció, apagueu l'interruptor.

Pot trigar una estona perquè la funció funcioni després d'activar-la.

6.14 FUNCIONES (FUNCIONS): Freír en sartén (Paella)

Aquesta funció us permet seleccionar un nivell adequat d'escalfor per a fregir aliments. La placa ajusta la temperatura segons el tipus d'aliment i la manté durant tota la cocció. Després d'ajustar el nivell d'escalfor, no és necessari ajustar la temperatura manualment.



PRECAUCIÓN!

Utilitzeu només estris de cuina freds. No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu una paella sense oli o greix en una de les zones de cocció del costat esquerre. Podeu utilitzar una sola zona de cocció o connectar ambdues zones mitjançant Bridge (Pont).
2. Trieu FUNCIONES (FUNCIONS) > Freír en sartén (Paella).
3. Seleccioneu un nivell per fregir. El preescalfat començarà.
4. Establiu una funció de temporitzador, si cal.

El temporitzador començarà immediatament. Quan la paella arriba a la temperatura desitjada, sona un senyal acústic i apareix una finestra emergent. Ja podeu posar oli i aliments a dins de la paella. Per tancar la finestra i començar a fregir, toqueu OK. Per aturar la funció manualment, toqueu 0 a la barra de control.

Consells:

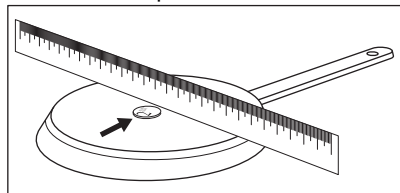
- Seguiu les instruccions que apareixen a la pantalla per saber quan girar l'aliment o ajustar el nivell d'escalfor.

- Podeu canviar el nivell d'escalfor predeterminat, si cal.
- En cas que coeu trossos gruixuts de menjar o patates crues, utilitzeu una tapa durant els primers 10 minuts del fregit.
- Les paelles pesades poden trigar més a escalfar-se.
- Feu servir paelles laminades amb nivell d'escalfor baix per evitar sobreescalfar i fer malbé els estris de cuina.
- No utilitzeu estris de cuina primers esmaltats, ja que es poden sobreescalfar i fer-se malbé.

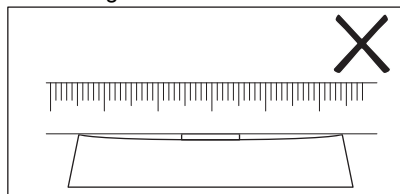
Paelles correctes per a la funció Freir en sartén (Paella)

Feu servir només paelles de base plana. Per a comprovar si la paella és adequada:

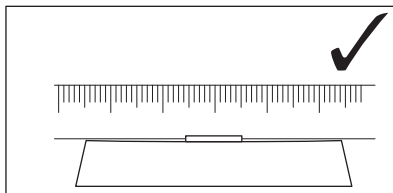
1. Gireu la paella cap per avall.
2. Col·loqueu un regle a la base de la paella.
3. Intenteu inserir una moneda d'un, dos o cinc cèntims (o alguna cosa del mateix gruix, aprox. 1,7 mm) entre el regle i la base de la paella.



- a. La paella no és adequada si aconseguíu inserir la moneda entre el regle i la base.



- b. La paella és adient si no aconseguíu posar una moneda entre el regle i la paella.



6.15 100% FUNCIONES (FUNCIONS): Hervir (Bullir)

Aquesta funció ajusta el nivell d'escalfor automàticament perquè l'aigua no continui bullint un cop arribi al punt d'ebullició.



La funció està disponible a totes les zones de cocció. Si hi ha escalfor residual (I/II/III) a la zona de cocció que voleu utilitzar, la funció no s'iniciarà. Espereu fins que la zona es refredi per fer-la servir. La funció no s'activa amb estris de cuina antiadherents.




PRECAUCIÓ!

No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits. No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu una olla amb almenys 1 l d'aigua sobre la zona de cocció.
2. Seleccioneu FUNCIONES (FUNCIONS) > Hervir (Bullir).
3. Establiu una funció de temporitzador, si cal.

El temporitzador començarà immediatament.

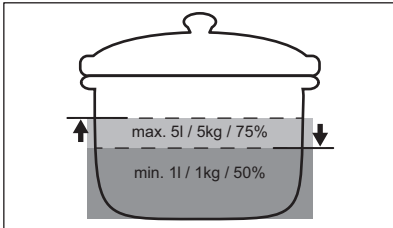
4. Per aturar la funció manualment, toqueu  a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

Un cop s'ha arribat al punt d'ebullició, la placa redueix automàticament el nivell d'escalfor. En aquest punt, també podeu ajustar-lo manualment, si escau.

Consells:

- Aquesta funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates.
- És possible que la funció no funcioni correctament per a bullidors i cafeteres italianes.

- Ompliu entre la meitat i tres quartes parts de l'olla amb aigua freda de l'aixeta deixant-hi buits els últims 4 cm. No poseu ni menys d'1 litre d'aigua ni més de 5. Assegureu-vos que el pes total de l'aigua (o de l'aigua i les patates) sigui d'entre 1 i 5kg.



- Per aconseguir els millors resultats, utilitza només patates mitjanes senceres, sense pelar. Assegureu-vos de no omplir l'olla amb massa patates.
- Eviteu produir vibracions externes (per exemple, en utilitzar una batedora o col·locar un telèfon mòbil al costat de la placa) quan la funció estigui en marxa.
- Depenent del tipus d'aliment i estris de cuina, podeu ajustar el nivell d'escalfor després que s'hagi arribat al punt d'ebullició.
- Afegiu sal un cop arribat al punt d'ebullició.
- Utilitzeu una tapa per estalviar energia.

6.16 FUNCIONES (FUNCIONS): Derritiendo (Desfer)

Podeu utilitzar aquesta funció per desfer productes, com ara xocolata o mantega.

PRECAUCIÓ!

No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.
2. Seleccionen FUNCIONES (FUNCIONS) > Derritiendo (Desfer).
3. Establiu una funció de temporitzador, si cal.
4. Toqueu OK.

Per aturar la funció manualment, toqueu a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

6.17 Platos (Plats)

Aquesta funció us ajudarà a preparar diferents plats fent servir programes predefinitos i dedicats per a categories d'aliments específics. La disponibilitat de programes depèn de la zona de cocció.

PRECAUCIÓ!

No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció. Podeu utilitzar una sola zona de cocció o connectar dues zones mitjançant Bridge (Pont).
2. Trieu Platos (Plats).
3. Trieu el tipus d'aliment.
4. Establiu una funció de temporitzador, si cal.
5. Seguiu les instruccions de la pantalla. En funció del tipus d'aliment i del programa seleccionat, podreu establir i modificar detalls, com ara el punt de cocció, el nivell d'escalfor per ferir, etc.

Consells:

- Els plats més cuinats sovint s'afegeixen automàticament a la llista de Más cocinado (Més cuinats).
- Alguns plats tenen noms llargs que no es poden mostrar completament a la llista. Si voleu veure el nom sencer d'un plat, toqueu "...".
- Podeu afegir manualment programes a la llista de Favoritos (Preferits) .
- Podeu amagar certs programes tocant . Per restaurar els programes, aneu a Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Platos (Plats).

6.18 Hob²Hood

És una funció automàtica que connecta la placa a una campana adequada. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat de la ventilació s'estableix i s'ajusta automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de l'estri de cuina més calent de la placa. També podeu fer funcionar la ventilació de la placa o la campana manualment.



Si canvieu la velocitat de la ventilació de la campana, la connexió per defecte amb la placa es desactivarà. Per reactivar la funció, apagueu i torneu a engegar tots dos electrodomèstics.



En algunes campanes, la funció podria estar desactivada per defecte. En aquestes situacions, activeu la funció primer a la campana i després a la placa. Per obtenir més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Configuració del mode de ventilació automàtica.

Per configurar la campana en mode automàtic, trieu entre les següents velocitats de ventilació predefinides: Mode 2 - Mode 6. La campana reaccionarà sempre que feu servir la placa. Podeu configurar la placa per activar només el llum seleccionant el mode 1.

1. Toqueu
2. Trieu Ajustes (Configuració) > Hob²Hood.
3. Premeu un interruptor per activar la campana.

Tots els modes automàtics apareixen en una llista.

4. Trieu el mode.
5. Toqueu o per desar la selecció i sortir.

Per comprovar el nivell actual de la velocitat de la ventilació, toqueu . El nivell de la velocitat de la ventilació és visible a la part superior esquerra de la pantalla. Per apagar la ventilació, toqueu . Per engegar la ventilació, toqueu .

Modes automàtics	Llum automàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
		Velocitat de ventilació	
	Desactivat	-	-
Mode 1	Actiu	-	-

Modes automàtics	Llum automàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
		Velocitat de ventilació	
Mode 2 ³⁾	Actiu	1	1
Mode 3	Actiu	-	1
Mode 4	Actiu	1	1
Mode 5	Actiu	1	2
Mode 6	Actiu	2	3

1) La placa detectarà el procés d'ebullició i activarà la velocitat de la ventilació en funció del mode automàtic.

2) La placa detectarà el procés de fregir i activarà la velocitat de la ventilació en funció del mode automàtic.

3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Configuració del mode de ventilació manual.

També podeu ajustar la velocitat de la ventilació manualment.

1. Toqueu .
 2. Toqueu Manual.
- Apareixerà una barra de control amb la velocitat actual de la ventilació.
3. Toqueu o feu lliscar el dit per establir el nivell de velocitat de la ventilació.


Per activar el nivell de velocitat de la ventilació màxima, toqueu Boost. El ventilador funcionarà en mode Boost durant un temps determinat. Passat aquest temps, el nivell de la velocitat de la ventilació canviarà automàticament a 3. Per desactivar Boost manualment, premeu 0.

Llum de la campana


Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, canvieu el mode automàtic a mode 1 - mode 6. També podeu activar o desactivar manualment el llum de la campana.



Activació manual del llum

1. Toqueu .
2. Toqueu per encendre el llum.


Per apagar el llum, torneu a tocar .

6.19 Idioma

1. Toqueu  per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Idioma.
3. Seleccioneu l'idioma de la llista.

Per desar la selecció, toqueu  o . A continuació, seleccioneu Sí a la finestra emergent.


Si heu triat l'idioma equivocadament, toqueu  >

. Apareixerà una llista. Seleccioneu la primera opció des de dalt a l'esquerra, després la segona opció des de dalt a la dreta. Desplaceu-vos per trobar l'idioma correcte de la llista. Quan aparegui la finestra emergent, trieu l'opció de la dreta.

6.20 Tonos de las teclas (To de tecla) / Volumen (Volum)

Podeu triar el tipus de so que emet la placa o desactivar els sons completament. Podeu triar entre el clic (per defecte) o el xiulet.


També podeu triar el nivell de volum.

1. Toqueu  a la pantalla per obrir el Menú.
 2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Tonos de las teclas (To de tecla) / Volumen (Volum).
 3. Seleccioneu l'opció adequada.
- La configuració es desarà automàticament.

6.21 Brillo (Brillantor)

Podeu canviar la brillantor de la pantalla.

Hi ha 5 nivells de brillantor, l'1 és el més baix i el 5 és el més alt.

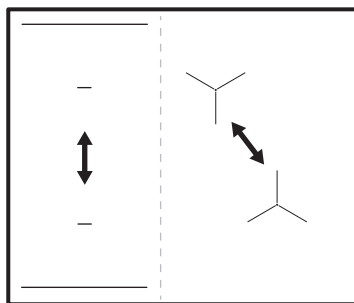
1. Toqueu  per obrir el Menú.
 2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Brillo (Brillantor).
 3. Seleccioneu el nivell adequat.
- La configuració es desarà automàticament.

6.22 Gestión de energía (Gestió d'energia)

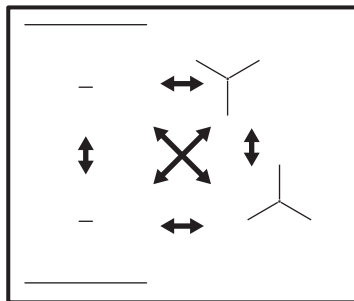
Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció (connectades a la mateixa fase). La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase té una càrrega elèctrica màxima de 3680 W. Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de la primera zona de cocció seleccionada (o d'una zona de cocció mitjançant FUNCIONES (FUNCIONS) o Platos (Plats)). La potència restant es reparteix entre les altres zones de cocció segons l'ordre en què hagin estat seleccionades.
- El color de la barra de control mostra les opcions dels nivells d'escalfor disponibles:
 - vermell: nivell d'escalfor actual,
 - blanc: nivell màxim d'escalfor disponible,
 - gris clar: nivell d'escalfor no disponible (s'ha activat la Gestió de energia (Gestió d'energia)).
- Si no es pot ajustar un nivell d'escalfor més alt, reduïu-lo primer per a la resta de zones de cocció.

Consulteu la il·lustració per veure les possibles combinacions en què es pot repartir la potència entre les zones de cocció.



Si la potència total de la placa és limitada (1500 W - 6000 W), la funció distribueix la potència disponible entre totes les zones de cocció. Vegeu el capítol "Abans del primer ús" > "FlexPower".



7. CONSELLS I TRUCS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Bateria de cuina

i

En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Per a la funció Freír en sartén (Paella), feu servir només paelles de base plana.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a l'embellidor lateral, ja que la superfície de vidre podria esquerdar-se o fer-se malbé.

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats:** alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
 - Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
 - Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de

les zones de cocció”. Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.



Vegeu «Dades tècniques».

7.2 Sorolls durant el funcionament



Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

Sorolls relacionats amb la placa:

- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques, l'estri de cuina es detecta després de posar-lo sobre la placa.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

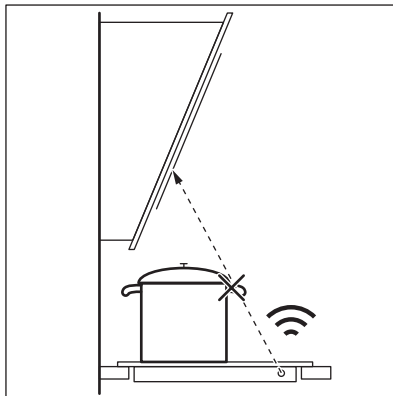
7.3 Trucs i consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el tauler de la placa de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la placa.

- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No obstruïu el senyal entre la placa i la campana d'extracció (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta).
Vegeu la imatge.

La campana que es mostra a continuació només té finalitats il·lustratives.



Mantingueu neta la finestra del comunicador de senyal infraroig Hob²Hood.



Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. Les campanes d'AEG compatibles amb aquesta funció han d'incloure el símbol

8. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

- Per netejar la vora metàl·lica, utilitzeu només detergent rentaplats amb aigua tèbia. Eixugueu-lo després amb un drap.

AVÍS!

No utilitzeu netejadors lleugerament abrasius, detergents abrillantadors, rasquetes o la part dura de les esponges de cuina per netejar la vora lateral.

- A l'espai entre la superfície vitroceràmica i la vora lateral pot acumular-s'hi brutícia i restes d'aliments. Feu servir un escuradents de fusta per netejar-ho.

AVÍS!

No utilitzeu eines metàl·liques esmolades per netejar aquest espai perquè podrien fer-lo més gran i fer malbé la superfície vitroceràmica o la vora lateral.

8.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.





9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric. Consulteu l'esquema de connexió.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 60 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està activat.	Consulteu "Ús diari".
La pantalla no reacciona al tacte.	Una part de la pantalla està coberta o les olles estan col·locades massa a prop de la pantalla. Hi ha líquid o un objecte sobre la pantalla.	Retireu els objectes. Allunyeu les olles de la pantalla. Netegeu la pantalla, espereu fins que l'aparell estigui fred. Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Després d'un minut, torneu a connectar la placa.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ①.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor sota de la placa s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
No podeu activar la configuració d'escalfor més alta.	Una altra zona ja té la configuració d'escalfor més alta.	Primer, reduïu la potència de l'altra zona.
	El nivell FlexPower és massa baix.	Canvieu la potència màxima al Menú. Vegeu "Abans del primer ús".
Els sensors s'escalfen.	La peça de bateria de cuina és massa gros o l'heu posada massa a prop dels controls.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
Hob ² Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
La pantalla Hob ² Hood no és visible.	Hob ² Hood està desactivat a la configuració.	Anar a la configuració i activar la funció Hob ² Hood.
Hob ² Hood funciona, però només la llum està encesa.	Heu activat Mode 1.	Canvieu el mode a Mode 1 - Mode 6 o espereu fins que comenci el mode automàtic.

Problema	Possible causa	Solució
Hob ² Hood Mode entre l'1 i el 6 funcionen, però el llum està apagat.	Podria haver-hi un problema amb la bombeta de llum.	Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
S'ha seleccionat un idioma incorrecte.	Heu canviat l'idioma per error.	Seguiu les instruccions a "Ús diari", "Idioma" per canviar l'idioma.
Una zona de cocció es desactiva.	Desconnexió automàtica desactiva la zona de cocció.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la. Consulteu "Ús diari".
 i apareix un missatge.	Bloqueo (Bloqueig) està activat.	Consulteu "Ús diari".
E - U - O apareix.	Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.	Consulteu "Ús diari".
La barra del nivell de potència parpelleja.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Feu servir estris de cuina adients. Vegeu "Consells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
 apareix.	La connexió elèctrica és defectuosa.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica i comproveu la connexió. Consulteu l'apartat "Instal·lació".
 apareix.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura massa alta o massa baixa.	Deixeu refredar la zona de cocció o augmenteu la temperatura ambient per sobre dels 15 °C. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
 apareix.	El ventilador està bloquejat.	Comproveu que no hi hagi res que bloquegi la ventilació. Si no hi ha res que bloquegi la ventilació i el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre d'assistència autoritzat.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
L'estri de cuina s'escalfa durant més de cinc minuts.	La part inferior de l'estri de cuina no és compatible amb la inducció.	Utilitzeu estris de cuina amb una base adequada (plana i magnètica). Vegeu "Consells".

Problema	Possible causa	Solució
Triga molta a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i no-més rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
	La FlexPower redueix la potència màxima.	Vegeu el capítol "Ús diari", Gestió de energia (Gestió d'energia).
La funció Hervir (Bullir) no arrenca.	L'escalfor residual encara és present en aquesta zona.	Espereu fins que la zona es refredi o utilitzeu una altra zona freda.
La funció Hervir (Bullir) no es para.	Potser no hi ha prou aigua a l'olla (les vibracions no es poden detectar) o l'aigua ja és massa calenta.	Utilitzeu un mínim d'1 l d'aigua freda per olla.
La funció Hervir (Bullir) s'atura de sobte.	Els estris de cuina no són compatibles amb la funció. La funció no pot detectar les vibracions causades per l'aigua que bull. Els estris de cuina podrien ser massa petits per a la zona de cocció.	No utilitzeu aquesta funció amb estris de cuina antiadherents. Bulliu més aigua o canvieu a una zona freda. No afegiu sal abans que l'aigua arribi al punt d'ebullició. Assegureu-vos que el diàmetre dels estris de cuina s'ajusta a la mida de la zona de cocció. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció.
La funció Freir en sartén (Paella) no arrenca.	La funció només està disponible per a les zones seleccionades.	Canvieu a una zona per a la qual la funció estigui disponible. Vegeu «Descripció del producte».
Escalfar amb la funció Freir en sartén (Paella) triga molta estona.	Els estris de cuina són massa petits, massa pesats o la base és irregular.	Consulteu "Consells".

9.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitau les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa

correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats es troba al llibret de garantia.

10. DADES TÈCNIQUES

10.1 Placa de característiques

Model NIG64B30AB
 Typ 62 B4A 01 AA
 Inducció 7.35 kW
 Núm. sèrie
 AEG

PNC 949 598 035 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Fabricat a: Alemanya
 7.35 kW



10.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	Boost [W]	Boost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1400	2500	4	125 - 145
Part posterior dreta	1800	2800	10	145 - 180

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides de la bateria de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu

servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

11.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE

Identificació de model	NIG64B30AB	
Tipus de placa	Fogons integrats	
Nombre de zones de cocció	4	
Tecnologia de calefacció	Inducció	
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	21.0 cm
	Part davantera dreta	14.5 cm
	Part posterior dreta	18.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	184.4 Wh/kg
	Part posterior esquerra	184.4 Wh/kg
	Part davantera dreta	180.2 Wh/kg
	Part posterior dreta	172.9 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

11.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.


- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.


- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

11.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Diposeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

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



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	83
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	85
3. INSTALACIJA.....	88
4. OPIS PROIZVODA.....	90
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	92
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	93
7. SAVJETI I PREPORUKE.....	101
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	102
9. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	103
10. TEHNIČKI PODACI.....	106
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	107
12. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	107

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, osjetljivih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

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

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi 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.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

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

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

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

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje 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.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".

- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- 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!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.

- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuda na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat i staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

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

2.5 Servis

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

2.6 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

3. INSTALACIJA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon 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. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

⚠ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

⚠ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

⚠ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

⚠ OPREZ!

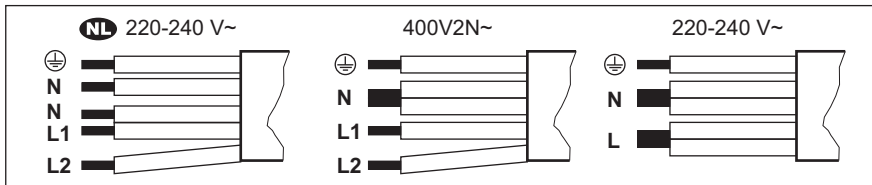
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

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

Dvofazni priključak

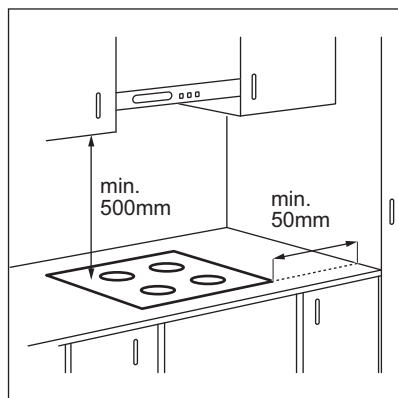
1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



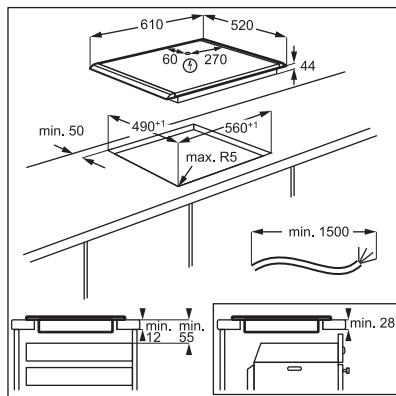
NL 220 - 240 V~		Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 3x4 mm ²	
⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa	L2	Smeđa		

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.



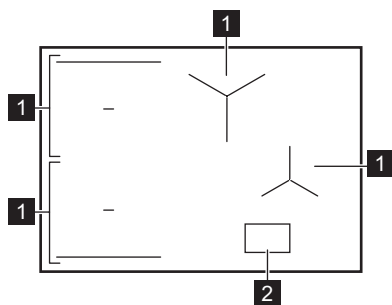
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču AEG - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



1 Indukcijska zona kuhanja

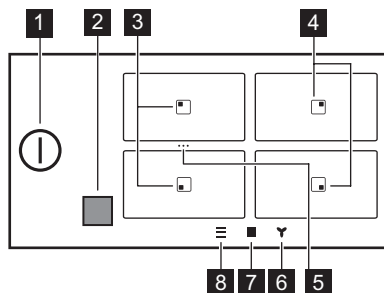
2 Upravljačka ploča




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

4.2 Izgled upravljačke ploče

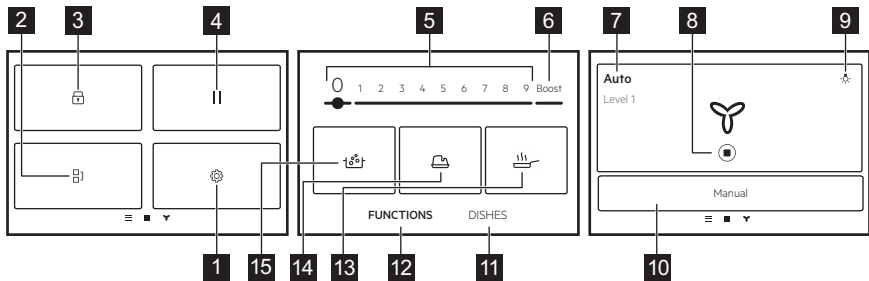
Glavni prikaz












Simbol	Opis
1 ①	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2 ■	Prozor Hob®Hood infracrvene veze. Ne poklapajte.
3 □	Zona s funkcijama Prženje u tavi i Vrenje.
4 □	Zona s Vrenje funkcijom.
5 ...	Prečac za Bridge. Za spajanje dvije sporedne zone kuhanja kako bi se stvorila jedna zona kuhanja ili za dijeljenje spojenih zona.
6 Y	Za postavljanje funkcija nape.
7 ■	Za otvaranje prikaza zone.

Simbol	Opis
8 	Za otvaranje Izbornik.

Prošireni prikaz



Simbol	Opis
1 	Postavke. Za otvaranje postavki ploče za kuhanje.
2 	Bridge. Za spajanje dvije zone kuhanja tako da djeluju kao jedna.
3 	Blokiranje. Za zaključavanje / otključavanje upravljačke ploče.
4 	Pauza. Za postavljane svih aktivnih zona kuhanja na najnižu postavku topline.
5 1 - 9	Za postavljanje stupnja kuhanja.
6 Boost	Za aktiviranje maksimalne postavke topline.
7 Ručno / Auto	Za prikaz trenutne postavke ventilatora nape.
8 	Za zaustavljanje / ponovno pokretanje nape.
9 	Za uključivanje ili isključivanje svjetla nape.
10 Ručno / Auto	Za prebacivanje na ručni ili automatski način rada nape.
11 Jela	Za odabir unaprijed postavljenih automatskih programa za različite vrste jela.
12 FUNKCIJE	Za odabir automatskih programa za različite načine kuhanja.
13 	Prženje u tavi. Za prženje raznih vrsta hrane s automatski kontroliranim razinama topline.
14 	Topljenje. Za topljenje različitih proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.
15 	Vrenje. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja.

Kretanje po zaslonu

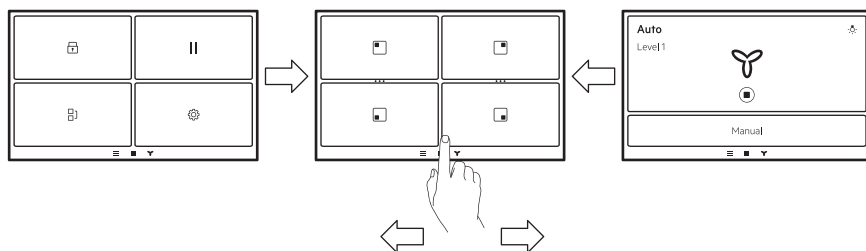
Simbol	Opis
OK	Za potvrdu odabira ili postavke.
X	Za zatvaranje skočnog prozora.
^ v	Za sažimanje / proširenje uputa na zaslonu.
☐	Za aktivaciju/deaktivaciju opcije.
< >	Za pomicanje nazad / naprijed za jednu razinu u Izbornik.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Kretanje po zaslonu



Za kretanje između zaslona dodirnite simbole na dnu zaslona. Možete i prijeći prstom ulijevo da biste upravljali postavkama za Hob²Hood ili udesno da biste došli na Izbornik.

5.2 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kad priključite ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Osvjetljenje i Glasnoća zvuka.

Postavke možete promijeniti u Izbornik > Postavke > Postavljanje. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

5.3 Korištenje zaslona

- Mogu se koristiti samo simboli s pozadinskim osvjetljenjem.
- Za uključivanje određene opcije, dodirnite odgovarajući simbol na zaslonu.

- Odabrana funkcija se uključuje kad maknete prst sa zaslona.
- Za listanje kroz dostupne opcije, upotrijebite brzu gestu ili povucite prst preko zaslona. Brzina geste određuje brzinu pomaka zaslona.
- Pomicanje se samo zaustavlja ili ga možete odmah zaustaviti dodirnom na zaslon.
- Većinu parametara prikazanih na zaslonu može se promijeniti dodirnom na odgovarajuće simbole.
- Za odabir željene funkcije ili vremena možete se pomicati kroz popis i / ili dodirnuti opciju koju želite odabrati.

- Kada je ploča za kuhanje uključena, a neki simboli nestanu sa zaslona, ponovno je dodirnite. Svi se simboli ponovno uključuju.
- Za određene funkcije, kad ih uključite, pojavljuje se skočni prozor s dodatnim informacijama.

5.4 FlexPower

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




Uređaj izvorno radi na najvišoj mogućoj razini snage. Možete promijeniti maksimalnu snagu ako instalacija ne podržava punu snagu.

OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.



Ako je razina snage niža od 2000 W, ne možete uključiti bilo koje automatske programe (Jela ili FUNKCIJE).


1. Provjerite jesu li sve zone kuhanja isključene.
2. Na zaslonu dodirnite  za otvaranje izbornik.
3. Odaberite Postavke > Postavljanje > FlexPower i odaberite odgovarajuću razinu snage.
4. Dodirnite  ili . Slijedite upute na zaslonu za potvrdu odabira.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

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

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešan pribor za kuhanje ili na određenoj zoni nema posuđa. Indukcijska

zona kuhanja automatski se isključuje nakon 50 sekundi.

- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena pojavljuje se poruka, a ploča za kuhanje se isključuje.

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

Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
1 - 2	6 sati
3 - 5	5 sati
6	4 sata
7 - 9	1,5 sat



Kada koristite Prženje u tavi ploča za kuhanje isključuje se nakon 1,5 sata. Za Topljenje ploča za kuhanje isključuje se nakon 6 sati.

6.3 Detekcija posude

Ova funkcija detektira jesu li posude postavljene na zone kuhanja i isključuje zone kuhanja ako posuđe više nije vidljivo.

- Ako prvo stavite posuđe na zonu kuhanja, a zatim uključite ploču za kuhanje, na pregledu odgovarajuće zone kuhanja pojavit će se siva traka.
- Traka se neće pojaviti ako na zoni za kuhanj nema posuđa ili se posuđe ne može otkriti zbog njegovog neispravnog postavljanja ili neprikladnog materijala.
- Ako posuđe uklonite s uključene zone za kuhanje i privremeno ga stavite na stranu, odgovarajuća zona za kuhanje će početi treptati. Ako ne vratite posuđe na uključenu zonu za kuhanje unutar 120 sekundi, zona za kuhanje će se automatski isključiti. Za nastavak kuhanja, obavezno vratite posuđe na zone za kuhanje prije naznačenog vremenskog ograničenja.

6.4 Korištenje zona kuhanja

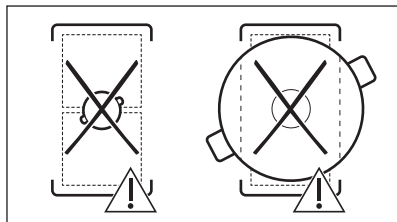
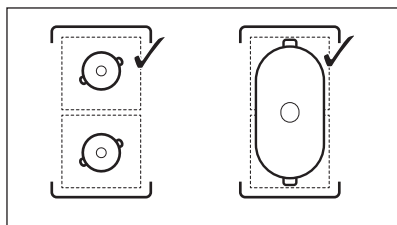
Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.



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

Za uključivanje zone kuhanja postavite posudu na sredinu zone kuhanja i dodirnite odgovarajući simbol zone kuhanja. Na zaslonu se prikazuju dostupni programi. Postavite razinu topline ili odaberite jednu od automatskih funkcija. Za povratak na glavni prikaz u gornjem desnom kutu dodirnite **X**.

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja koristeći Bridge.

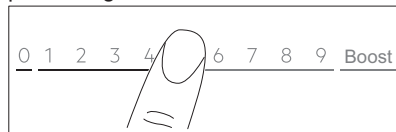


Kad su aktivne druge zone kuhanja, postavka topline za zonu koju želite koristiti može biti ograničena. Pogledajte "Upravljanje snagom".

6.5 Postavka topline

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. Stavite lonac na odabranu zonu za kuhanje i dodirnite odgovarajući simbol zone.
3. Dodirnite ili kliznite prstom da postavite postavku topline.

Ikone razine snage 1-9 postaju veće, a traka ispod postaje crvena kako bi se prikazala trenutna postavka snage. Kada se odabere razina snage, zaslon se mijenja u prikaz proširenog zaslona.



Postavku topline također možete promijeniti na zaslonu pregleda zone. Za prelazak na zaslon pregleda zone dodirnite središte prikaza proširenog zaslona. Za promjenu razine topline dodirnite **—** ili **+**. Za otvaranje proširenog zaslona, dodirnite razinu snage.

6.6 Boost

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

1. Odaberite zonu kuhanja.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite Boost. Funkcija se automatski deaktivira. Za ručno deaktiviranje, odaberite zonu i promijenite postavke topline na 0.



Boost ne radi kada je funkcija Bridge aktivna ili kada je snaga unutar jedne faze nedovoljna (pogledajte odjeljak „Upravljanje snagom”).



Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

6.7 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

⚠ UPOZORENJE!

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

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

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

- nastavak kuhanja,

- održavanje topline,

- preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

- 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.

6.8 Način rada za održavanje topline

Ova funkcija održava jela toplim uz postavku niske temperature.

Postavka Način rada za održavanje topline dostupna je samo kada je zona kuhanja još uvijek topla nakon završetka kuhanja (s vidljivom ikonom preostale topline) i kada posuđe ostaje na zoni. Funkcija ne radi s hladnom zonom kuhanja.

1. Dodirnite za aktiviranje Način rada za održavanje topline.

Postavka Način rada za održavanje topline radi dok se ne isključi.

2. Za zaustavljanje funkcije dodirnite u gornjem lijevom kutu zaslona.

Po potrebi možete postaviti tajmer. Pogledajte odjeljak „Opcije tajmera”.

6.9 Opcije tajmera



ECO tajmer

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

Radi uštede energije, grijač zone kuhanja isključuje se prije ECO tajmer zvuka. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu kuhanja.

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena. Možete postaviti funkciju za svaku zonu kuhanja zasebno.

1. Najprije za odgovarajuću zonu kuhanja postavite stupanj kuhanja, a zatim postavite funkciju.
2. Dodirnite simbol zone.
3. Dodirnite .

Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.

4. Označite polje Zaustavi zonu za aktiviranje funkcije.
5. Postavite vrijeme.


6. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati **X** za otkazivanje vašeg odabira.

ECO tajmer postavke možete promijeniti

tijekom kuhanja: dodirnite  s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.


Kada tajmer istekne, oglašava se signal i i pojavljuje se skočni prozor. Dodirnite U redu za isključivanje signala.

Za isključivanje funkcije, postavku topline postavite na 0. Alternativno, dodirnite  s vrijednosti tajmera, dodirnite **X** i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.


Tajmer

Tu funkciju možete koristiti kad je zona kuhanja uključena.


Funkcija nema utjecaja na istovremeno funkcioniranje bilo koje druge funkcije.

1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja. Na zaslonu se prikazuje odgovarajući klizač.
2. Dodirnite . Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.
3. Poništite odabir Zaustavi zonu polja za aktiviranje funkcije.
4. Postavite vrijeme.
5. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati **X** za otkazivanje vašeg odabira.

Tajmer postavke možete promijeniti tijekom kuhanja: dodirnite  s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.

Kada tajmer istekne, oglašava se signal i i pojavljuje se skočni prozor. Dodirnite U redu za isključivanje signala.


Za deaktiviranje funkcije Dodirnite  s vrijednošću tajmera, dodirnite **X** i potvrdite svoj odabir kada se pojavi skočni prozor.

6.10 / ... Bridge

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna, s jednakom postavkom


toplina. Možete je koristiti za kuhanje s velikim posuđem.

Posuđe mora pokrivati središta obje zone. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija se neće uključiti.



1. Postavite posuđe na zone za kuhanje.
2. Na zaslonu dodirnite  da otvorite Izbornik i odaberite Bridge. Prečac ... možete dodirnuti i u pregledu zone.
3. Postavite postavke topline. Da biste deaktivirali funkciju dodirniteprečac Zone za kuhanje nastavljaju raditi neovisno.


6.11 || Pauza

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

Kada je funkcija uključena, mogu se koristiti samo simboli  i NASTAVITI. Svi ostali simboli na upravljačkoj ploči su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera. Kada funkcija s tajmerom završi, dodirnite bilo gdje na zaslonu za isključivanje zvučnog signala.

1. Dodirnite  za otvaranje Izbornik.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite .



Postavka topline se smanjuje na  (Način rada za održavanje topline).

Za isključivanje funkcije dodirnite NASTAVITI.

Vraćaju se prethodne postavke topline.

6.12 Blokiranje

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


1. Postavite postavke topline.
2. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
3. Za uključivanje funkcije, dodirnite . Za isključivanje funkcije pritisnite i držite 4 sekunde pritisnuto OTKLUČAJ.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.13 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Roditeljska zaštita.
3. Za uključivanje funkcije uključite prekidač i dodirnite slova E-U-O abecednim redom.

Za isključivanje funkcije isključite prekidač.

Nakon uključivanja može proći neko vrijeme dok funkcija ne počne da radi.

6.14 FUNKCIJE: Prženje u tavi

Ova funkcija omogućuje postavljanje odgovarajuće razine postavke topline za prženje hrane. Ploča za kuhanje prilagođava temperaturu različitim vrstama jela i održava je tijekom kuhanja. Jednom kad je postavka topline postavljena, nije potrebno ručno podešavanje temperature.

OPREZ!

Koristite samo hladno posuđe.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite tavu bez ulja/masti na jednu od zona za kuhanje s lijeve strane. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti obje zone koristeći Bridge.
2. Odaberite FUNKCIJE > Prženje u tavi.
3. Odaberite razinu prženja.
Početak zagrijavanja.
4. Po potrebi postavite funkciju tajmera.

Tajmer odmah započinje.

Kad tava dosegne željenu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se skočni prozor. Sad možete staviti ulje i hranu u tavu. Za zatvaranje prozora i početak prženja dodirnite U redu. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite 0 na upravljačkoj traci.

Savjeti i pomoć:

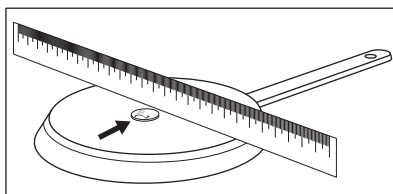
- Slijedite upute na zaslonu kada prevrnuti hranu ili podesiti razinu topline.
- Po potrebi možete promijeniti zadanu razinu topline.

- Za debele komade hrane ili sirovi krumpir koristite poklopac tijekom prvih 10 min prženja.
- Za zagrijavanje teških tava možda će trebati više vremena.
- Višeslojne tave upotrebljavajte s niskim stupnjem topline kako bi se spriječilo pregrijavanje i oštećenje posuđa.
- Ne koristite posuđe od emajla. Može se pregrijati i oštetiti.

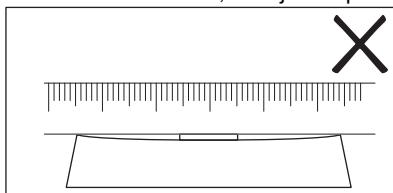
Ispravne tave za funkciju Prženje u tavi

Koristite samo tave s ravnim dnom. Za provjeru ispravnosti tave:

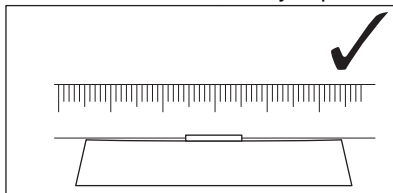
1. Stavite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 Euro centi (ili bilo koji novčić slične debljine, otprilike 1,7 mm) između ravnala i dna tave.



- a. Ako možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je neispravna.



- b. Ako ne možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je ispravna.



6.15 FUNKCIJE: Vrenje


Ova funkcija automatski prilagođava razinu postavke topline tako da voda ne prekupi kada dosegne točku vrenja.



Funkcija je dostupna na svim zonama kuhanja. Ako na zoni kuhanja želite koristiti preostalu toplinu (I/II/III/), funkcija je deaktivirana. Pričekajte da se zona ohladi kako biste koristili ovu funkciju. Funkcija ne radi s neprijanjajućim posuđem.

OPREZ!

Ne koristite funkciju s praznim posuđem. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

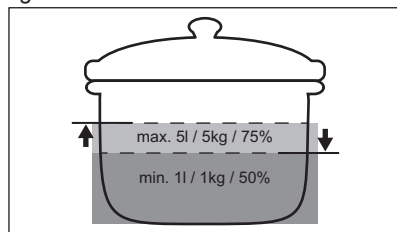
1. Na zonu kuhanja stavite lonac napunjen s najmanje 1 l vode.
2. Odaberite FUNKCIJE > Vrenje.
3. Po potrebi postavite funkciju tajmera. Tajmer odmah započinje.
4. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite  u gornjem lijevom kutu zaslona.

Kada se dostigne točka vrenja, ploča za kuhanje automatski smanjuje razinu postavke topline. Sada se možete i ručno podesiti po potrebi.

Savjeti i pomoć:

- Ova funkcija je najprikladnija za prokuhavanje vode i kuhanje krumpira.
- Funkcija možda neće raditi ispravno ako koristite kuhala za vodu ili posude za espresso na ploči štednjaka.
- Nalijete u lonac između polovice i tri četvrtine hladne vode iz slavine, ostavljajući 4 cm od ruba lonca praznim. Ne koristite manje od 1 te ne više od 5 litara vode. Pripazite neka ukupna težina vode (ili vode i krumpira) bude između 1-5

kg.



- Za postizanje najboljih rezultata kuhajte samo cijele, neoguljene krumpire srednje veličine. Pripazite i ne složite krumpire preblizu.
- Izbjegavajte stvaranje vanjskih vibracija (npr. prilikom korištenja blendera ili stavljanje mobilnog telefona pored ploče za kuhanje) kada funkcija radi.
- Ovisno o vrsti jela i posuđa, stupanj kuhanja možete podesiti nakon što se dostigne točka vrenja.
- Dodajte sol nakon što se dostigne točka vrenja.
- Koristite poklopac radi uštede energije.


6.16 FUNKCIJE : Topljenje

Ovu funkciju možete koristiti za topljenje proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.

OPREZ!

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje.
2. Odaberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
4. Dodirnite U redu .

Za ručno isključivanje funkcije dodirnite  u gornjem lijevom kutu zaslona.

6.17 Jela



Ova vam funkcija pomaže u pripremi različitih jela korištenjem unaprijed postavljenih programa namijenjenih određenim kategorijama hrane. Dostupnost programa ovisi o zoni kuhanja.

OPREZ!

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti dvije zone koristeći Bridge.
2. Odaberite Jela.
3. Odaberite vrstu hrane.
4. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
5. Slijedite upute prikazane na zaslonu. Ovisno o vrsti jela i odabranom programu, možete postaviti i izmijeniti pojedinosti, npr. razinu pečenja, razinu topline za prženje itd.

Savjeti i pomoć:

- Na popis Najčešći način kuhanja automatski se dodaju najčešće kuhana jela.
- Neka jela imaju duge nazive koji se ne mogu u potpunosti prikazati na popisu. Za prikaz punog naziva jela dodirnite „...“.
- Programe možete ručno dodati na popis Favoriti .
- Određene programe možete sakriti dodirnom na . Za vraćanje programa idite na Postavke > Postavljanje > Jela.

6.18 Hob²Hood

To je automatska funkcija koja povezuje ploču za kuhanje s prikladnom napom. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora definirana je i automatski prilagođena na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati s ploče za kuhanje ili same nape.






Ako promijenite brzinu ventilatora na napi, zadana veza s pločom za kuhanje bit će isključena. Za ponovno pokretanje funkcije, oba uređaja ponovno isključite i uključite.






Kod nekih napa, funkcija prema zadanim postavkama može biti onemogućena. U tim slučajevima, najprije uključite funkciju na napi, a zatim na ploči za kuhanje. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Postavljanje automatskog načina rada ventilatora

Za postavljanje nape u automatski način rada, odaberite neku od sljedećih postavljenih brzina ventilatora: Način rada 2 - Način rada 6. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploču možete postaviti tako da uključiti samo svjetlo odabirom Načina rada 1.

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Hob²Hood.
3. Za uključivanje nape uključite prekidač. Svi automatski načini rada prikazuju se kao popis.
4. Odaberite način rada.
5. Dodirnite  ili  da biste spremili odabir i izašli.

Za provjeru trenutne brzine ventilatora dodirnite . Razina brzine ventilatora vidljiva je u gornjem lijevom kutu zaslona. Za isključivanje ventilatora dodirnite . Za uključivanje ventilatora dodirnite .

Automatski načini rada	Auto- matsko svjetlo	Vrenje ¹⁾	Prže- nje ²⁾
		Brzina ventilatora	
	Isključeno	-	-
Način rada 1	Uključeno	-	-
Način rada 2	Uključeno	1	1
Način rada 3	Uključeno	-	1
Način rada 4	Uključeno	1	1
Način rada 5	Uključeno	1	2
Način rada 6	Uključeno	2	3


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

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

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

Ručno postavljanje načina rada ventilatora

Brzinu ventilatora možete prilagoditi ručno.




1. Dodirnite .
 2. Dodirnite Ručno.
- Upravljačka traka prikazuje se s trenutačnom brzinom ventilatora.
3. Dodirnite ili kliznite prstom kako biste postavili brzinu ventilatora.

Za aktiviranje maksimalne brzine ventilatora dodirnite Boost. Ventilator određeno vrijeme radi u Boost načinu rada. Nakon tog vremena brzina ventilatora automatski se mijenja na 3. Za ručno isključivanje načina Boost pritisnite 0.


Svjetlo nape



Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, postavite automatski način rada na Mode 1 - Mode 6. Također možete ručno uključiti ili isključiti svjetlo na napi.



Ručno uključivanje svjetla

1. Dodirnite .
 2. Dodirnite  za uključivanje svjetla.
- Za isključenje svjetla, ponovno dodirnite .

6.19 Jezik

1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Jezik.
3. Odaberite jezik s popisa.


Za spremanje odabira dodirnite  ili . Zatim u skočnom prozoru odaberite DA.

Ako ste odabrali krivi jezik, dodirnite  > . Pojavljuje se popis. Odaberite prvu opciju s gornje lijeve strane, a zatim drugu opciju s gornje desne strane. Pomičite se prema dolje za odabir točnog jezika s popisa. Kada se pojavi skočni prozor, odaberite opciju s desne strane.

6.20 Tonovi tipki / Glasnoća zvuka

Možete odabrati vrstu zvuka koji se emitira na ploči za kuhanje ili u potpunosti isključiti zvukove. Možete odabrati između klika (zadano) ili zvučnog signala.


Možete odabrati i razinu glasnoće zvuka.

1. Na zaslonu dodirnite  za otvaranje Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Tonovi tipki / Glasnoća zvuka.
3. Odaberite odgovarajuću opciju. Postavka se automatski sprema.

6.21 Osvjetljenje

Možete promijeniti svjetlinu zaslona.

Postoji 5 razina svjetline, 1 je najniža, a 5 najviša.

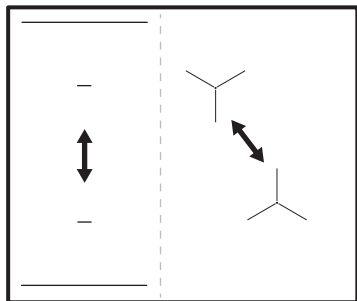
1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Osvjetljenje.
3. Odaberite odgovarajuću razinu. Postavka se automatski sprema.

6.22 Upravljanje snagom

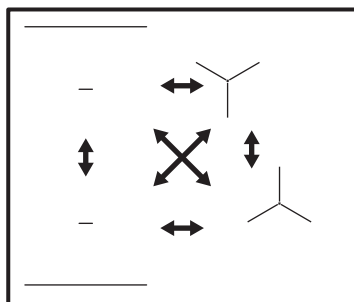
Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja (spojenih na istu fazu). Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3680W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline prve odabrane zone kuhanja (ili zone kuhanja koja koristi FUNKCIJE ili Jela) uvijek ima prioritet. Preostala snaga podijelit će se između ostalih zona kuhanja prema redoslijedu odabira.
- Boja upravljačke trake prikazuje dostupne opcije postavke topline:
 - crveno - trenutačna postavka topline,
 - bijelo - maksimalna dostupna postavka topline,

- svijetlo siva - stupanj kuhanja nije dostupan (Upravljanje snagom radi).
- Ako nije dostupna veća postavka topline, prvo je smanjite za ostale zone kuhanja. Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



Ako je ukupna snaga ploče za kuhanje ograničena (1500 W - 6000 W), funkcija distribuira raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe” > „FlexPower”.



7. SAVJETI I PREPORUKE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe



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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Za Prženje u tavi funkciju koristite samo tave s ravnim dnom.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla ili bočnu oblogu jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

Materijal posuđa

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

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

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

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja” za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”).
 - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.

- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

7.2 Buka tijekom rada



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

Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča“).
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.

Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:

- klikanje: događa se električno prebacivanje, posuda je prepoznata nakon postavljanja na ploču za kuhanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

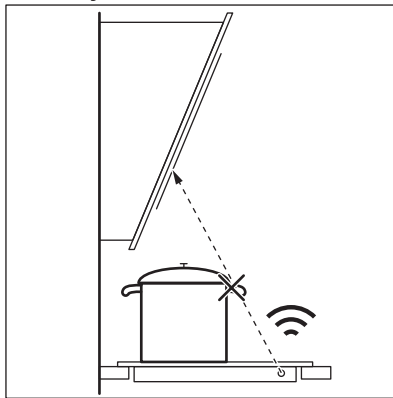
7.3 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.

- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



Održavajte prozorčić čistim prozorčić na uređaju za komunikaciju Hob²Hood infracrvenim svjetlom.



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

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood

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

8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.

- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

- Za čišćenje metalne strane obloge koristite samo deterdžent za pranje posuđa s toplom vodom. Zatim poosušite krpom.

UPOZORENJE!

Ne koristite blago abrazivno mljeko za čišćenje, bilo kakve deterdžente za poliranje, strugače ili tvrdi sloj spužve za čišćenje bočnih obloga.

- U procjepu između staklene površine i bočne obloge može se nakupiti prljavština

i sitne čestice hrane. Koristite drveni čačkalicu za čišćenje razmaka.

UPOZORENJE!

Nemojte koristiti oštre metalne alate za čišćenje procjepa jer ga mogu proširiti i oštetiti bočnu oblogu ili staklenu površinu.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA





UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Zaslon ne reagira na dodir.	Dio zaslona je pokriven ili su lonci postavljeni preblizu zaslonu. Na zaslonu se nalazi tekućina ili predmet.	Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona. Očistite zaslon, pričekaite da se uređaj ne ohladi. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme ili je senzor ispod površine ploče za kuhanje oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti postavku najvišeg stupnja kuhanja.	Druga zona već je postavljena na postavku s najvišim stupnjem kuhanja.	Prvo smanjite snagu druge zone.
	Razina FlexPower je preniska.	Promijenite maksimalnu snagu na Izbornik. Pogledajte „Prije prve uporabe“.
Senzorska polja postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Hob ² Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
Hob ² Hood zaslon nije vidljiv.	Postavka Hob ² Hood je isključena u postavkama.	Idite u postavke/Hob ² Hood i uključite funkciju.
Hob ² Hood radi, ali samo svijetli lampica.	Aktivirali ste način rada Mode 1.	Promijenite način rada na Mode 1 - Mode 6 ili pričekaite dok se automatski način rada ne pokrene.
Hob ² Hood Modes 1 - 6 rade, ali svijetlo je isključeno.	Možda postoji problem sa žaruljom.	Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Nema zvuka kad dodirnete senzorska polja na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Postavljen je krivi jezik.	Jezik ste promijenili greškom.	Slijedite upute u odjeljku „Svakodnevna uporaba“, „Jezik“, za promjenu krivog jezika.
Zona kuhanja se isključuje.	Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
 i prikazuje se poruka.	Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Pojavljuje se E - U - O.	Roditeljska zaštita radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Traka razine snage treperi.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte "Tehnički podaci".
 pojavljuje se.	Električna veza je neispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja i provjerite vezu. Pogledajte odjeljak "Ugradnja".
 pojavljuje se.	Senzor temperature zone otkriva previsoku ili prenisku temperaturu.	Pustite da se zona kuhanja ohladi ili povisite temperaturu okoline iznad 15°C. Ako se problem ne otkloni, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
 pojavljuje se.	Ventilator hlađenja je blokiran.	Provjerite da ništa ne blokira ventilator. Ako ništa ne blokira ventilator i problem nije riješen, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Možete čuti konstantan zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Posuđe se zagrijava duže od 5 min.	Dno posuđa nije pogodno za indukciju.	Koristite posuđe s prikladnim dnom (ravno, magnetno). Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
	FlexPower smanjuje maksimalnu snagu.	Pogledajte odjeljak „Svakodnevna uporaba“, Upravljanje snagom.
Vrenje funkcija se ne pokreće.	Preostala toplina je još uvijek aktivna na ovoj zoni.	Pričekajte da se zona ohladi ili upotrijebite drugu, hladnu zonu.
Vrenje funkcija se ne zaustavlja.	U loncu možda nema dovoljno vode (ne mogu se otkriti vibracije) ili je voda već pretopla.	Upotrijebite najmanje 1 l hladne vode po loncu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vrenje funkcija se iznenada zaustavila.	Posuđe nije kompatibilno s funkcijom. Funkcija ne može otkriti vibracije koje stvara kipuća voda. Posuđe je možda premalo za zonu kuhanja.	Ne upotrebljavajte neprijanajuće posuđe s ovom funkcijom. Zakuhajte više vode ili prebacite na hladnu zonu. Ne dodajte sol prije nego što voda dosegne točku vrenja. Provjerite odgovara li promjer posuđa veličini zone kuhanja. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
Prženje u tavi funkcija se ne pokreće.	Funkcija je dostupna samo za odabrane zone.	Prebacite se na zonu za koju je funkcija dostupna. Pogledajte odjeljak „Opis proizvoda“.
Zagrijavanje s Prženje u tavi funkcijom traje dugo.	Posuđe je premalo, preteško ili je dno nije ravno.	Pogledajte odjeljak „Savjeti i preporuke“.

9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. 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.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model NIG64B30AB
Vrsta 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
7.35 kW



10.2 Specifikacije polja za kuhanje

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

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

Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

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

koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

11.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

Identifikacija modela	NIG64B30AB		
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje		
Broj zona za kuhanje	4		
Toplinska tehnologija	Indukcija		
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21.0 cm	
	Lijeva stražnja	21.0 cm	
	Desna prednja	14.5 cm	
	Desna stražnja	18.0 cm	
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	184.4 Wh/kg	
	Lijeva stražnja	184.4 Wh/kg	
	Desna prednja	180.2 Wh/kg	
	Desna stražnja	172.9 Wh/kg	
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	180.5 Wh/kg		

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

11.2 Ušteda energije


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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

11.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."	0.3 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	2 min

12. 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.

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



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

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	109
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	111
3. INSTALACE.....	113
4. POPIS VÝROBKU.....	115
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	117
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	119
7. TIPY A RADY.....	126
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	128
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	129
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	131
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	132
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	133

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádoby ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

- Každý spotřebič má vespuďu 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 nádoby, 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, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. 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.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkładejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- 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.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

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

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

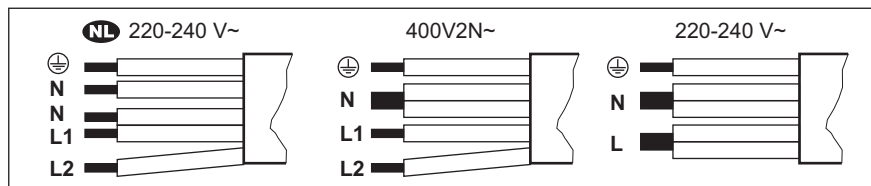
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

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

Dvoufázové zapojení

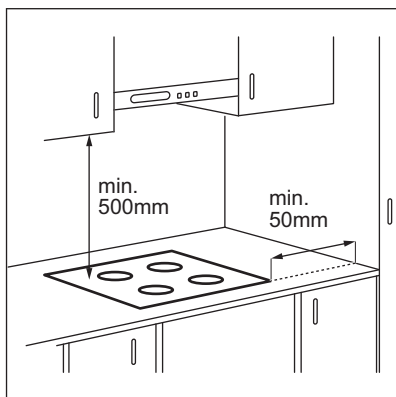
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



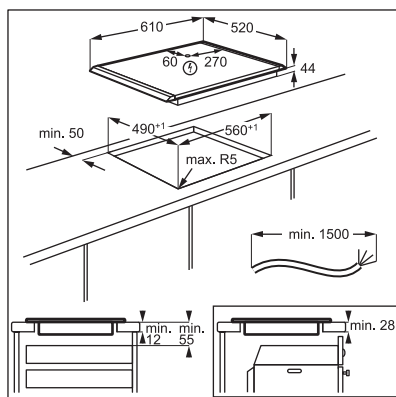
NL 220 - 240 V~	Dvoufázové zapojení: 400 V2N~	Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²
Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý
L1 Černý	L1 Černý	L Černý a hnědý
L2 Hnědý	L2 Hnědý	

3.4 Sestava

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



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



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



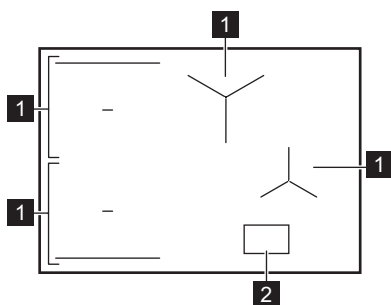
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



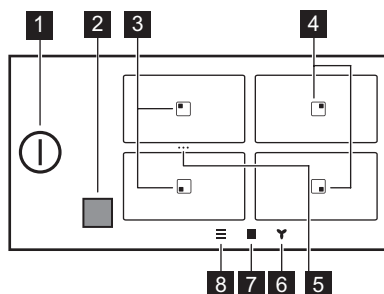
- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel



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

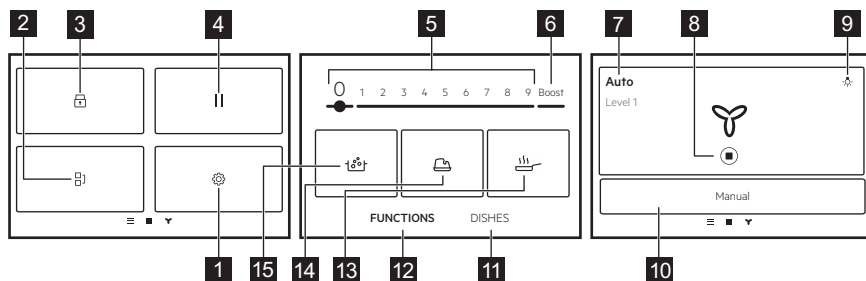
4.2 Uspořádání ovládacího panelu










Hlavní zobrazení






Symbol	Popis
1	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Okénko pro infračervený vysilač funkce Hob®Hood. Nezakrývejte ho.
3	Zóna s funkcemi Smažení a Vaření.
4	Zóna s funkcí Vaření.
5	Zkratka pro Bridge. Slouží ke sloučení dvou bočních varných zón a vytvoření jedné varné zóny nebo k rozdělení sloučených zón.
6	Slouží k nastavení funkce odsavače par.
7	Otevření přehledu zón.
8	Otevření Nabídka.

Rozšířené zobrazení



Symbol	Popis
1 	Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2 	Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3 	Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
4 	Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
5 1 - 9	Slouží k nastavení teploty.
6 Boost	Slouží k zapnutí nastavení maximálního tepelného výkonu.
7 Návod / Auto	Zobrazuje aktuální nastavení ventilátoru odsavače par.
8 	Slouží k zastavení/restartování odsavače par.
9 	Slouží k zapnutí nebo vypnutí odsavače par.
10 Návod / Auto	Slouží k přepnutí do manuálního nebo automatického režimu odsavače par.
11 Pokrmy	Slouží k volbě přednastavených automatických programů pro různé druhy potravin.
12 FUNKCE	Slouží k volbě automatických programů pro různé způsoby přípravy.
13 	Smažení. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
14 	Rozpouštění. Slouží k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla.
15 	Vaření. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

Navigaci displeje

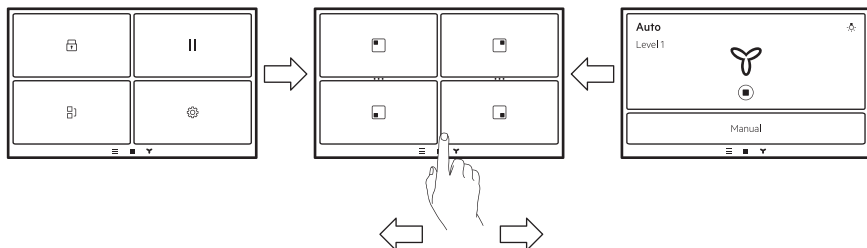
Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
	Slouží ke sbalení/rozbalení pokynů na displeji.
	Slouží k zapnutí / vypnutí funkce.
	Slouží k přechodu zpět/vpřed o jednu úroveň v rámci Nabídka.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Navigace displejem



Pro navigaci mezi obrazovkami klepněte na symboly v dolní části displeje. Potažením doleva můžete také spravovat nastavení pro Hob²Hood nebo doprava pro dosažení Nabídka.

5.2 První připojení k síti

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

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

5.3 Použití displeje

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

5.4 FlexPower

FlexPower definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení spotřebič pracuje na nejvyšší možný výkon. Maximální výkon můžete změnit, pokud instalace nepodporuje plný výkon.

⚠ POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.



Pokud je výkon nižší než 2000 W, nelze aktivovat žádné automatické programy (Pokrmý nebo FUNKCE).


1. Ujistěte se, že jsou všechny varné zóny vypnuté.
2. Stisknutím na displeji otevřete Nabídka.
3. Vyberte Nastavení > Nastavení > FlexPower a zvolte příslušnou úroveň výkonu.
4. Stiskněte nebo . Výběr potvrďte podle pokynů na displeji.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili tepelný výkon.
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Indukční varná zóna se automaticky deaktivuje po 50 sekundách.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

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

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



Při použití Smažení se varná deska vypne po 1,5 hodině. U varné desky Rozpouštění se vypne po šesti hodinách.

6.3 Detekce nádoby

Tato funkce detekuje, zda byly na varné zóny umístěny hrnce, a vypne varné zóny, pokud již není možné varné nádoby detekovat.

- Pokud nejprve položíte nádobí na varnou zónu a poté varnou desku zapnete, zobrazí se na přehledu příslušné varné zóny šedý pruh.
- Tento pruh se nezobrazí, pokud na varné zóně není žádná varná nádoba nebo ji nelze detekovat z důvodu jejího nesprávného umístění nebo nevhodného materiálu.
- Odstraní-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, začne blikat příslušný přehled varných zón. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne. Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu před vypršením uvedeného časového limitu.

6.4 Používání varných zón

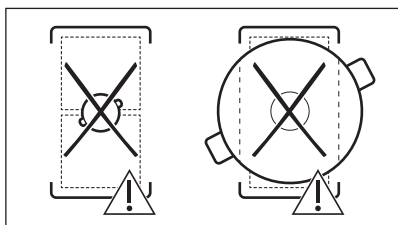
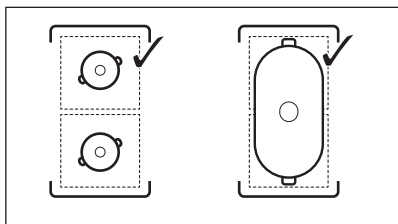
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.



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

Varnou zónu aktivujete stisknutím příslušného symbolu zóny nebo umístěním varné nádoby doprostřed varné zóny a stisknutím příslušného symbolu zóny. Na displeji se zobrazí dostupné programy. Nastavte tepelný výkon nebo zvolte jednu z automatických funkcí. Chcete-li se vrátit k hlavnímu zobrazení, stiskněte **X** v pravém horním rohu.

Pomocí Bridge můžete s velkými varnými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň.

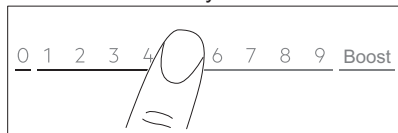


Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

6.5 Tepelný výkon

1. Zapněte varnou desku.
2. Položte nádobu na vybranou varnou zónu a stiskněte příslušný symbol zóny.
3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

Ikony úrovně výkonu 1-9 se zvětší a pruh pod nimi se změní na červený, čímž se označí aktuální nastavení výkonu. Po výběru úrovně výkonu se obrazovka změní na rozšířené zobrazení obrazovky.



Nastavení tepelného výkonu můžete také změnit na obrazovce přehledu zón. Chcete-li přejít na obrazovku s přehledem zón, dotkněte se středu rozšířeného zobrazení obrazovky. Ke změně nastavení tepelného výkonu stiskněte — nebo + . Chcete-li otevřít rozšířené zobrazení obrazovky, klepněte na úroveň výkonu.

6.6 Boost

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

1. Zvolte varnou zónu.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu Boost.

Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení tepelného výkonu na 0.



Funkce Boost nefunguje, když je aktivní funkce Bridge nebo když je napájení v jedné fázi nedostatečné (viz „Řízení výkonu“).



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka $\text{III} / \text{II} / \text{I}$ svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

III - pokračovat ve vaření,

II - uchovat teplé,

I - zbytkové teplo.

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.


6.8 Režim Uchovat teplé

Tato funkce slouží k uchování teploty jídla při nastavení nízké teploty.

Režim Uchovat teplé je k dispozici pouze v případě, že je varná zóna po dokončení vaření stále teplá (s ikonou viditelného zbytkového tepla) a varné nádoby na zóně zůstávají. Tato funkce nefunguje u studené varné zóny.

1. Stisknutím  zapnete Režim Uchovat teplé.

Funkce Režim Uchovat teplé funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

V případě potřeby můžete nastavit časovač. Viz „Funkce časovače“.


6.9 Časovač

+STOP Časovač ECO Timer

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


K úspoře energie se ohřívač varné zóny vypne před zazněním Časovač ECO Timer. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

Tuto funkci můžete použít, když je zapnutá varná zóna. Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
2. Stiskněte symbol zóny.
3. Stiskněte .
Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
4. Zaškrtněte Stop zónu políčko pro zapnutí funkce.
5. Nastavte čas.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.


Během přípravy můžete změnit nastavení Časovač ECO Timer:

stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.

Dotkněte se OK k zastavení signálu.


Funkci vypnete změnou nastavení tepelného

výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte  s hodnotou časovače, stiskněte **X** a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.


Timer

Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.


1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu.
Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
2. Stiskněte .
Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
4. Nastavte čas.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.
Během přípravy můžete

změnit nastavení Timer: stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.


Dotkněte se OK k zastavení signálu.

Chcete-li funkci vypnout, Stiskněte  s hodnotou časovače, stiskněte **X** a potvrďte svou volbu, když se objeví vyskakovací okno.

6.10 / ... Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách.


Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce se nezapne.

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka a zvolte Bridge. Můžete také stisknout zástupce *** v přehledu zón.
3. Nastavte tepelný výkon.



Pokyny pro vypnutí funkce, dotkněte se zkratky ***. Varné zóny budou opět fungovat nezávisle.


6.11 || Pause

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače. Po ukončení funkce časovače klepněte kdekoli na obrazovce a zvukový signál vypněte.

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu .



Nastavení ohřevu se sníží na  (Režim Uchovat teplé).

Pro deaktivaci funkce stiskněte POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

6.12 Lock

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.


1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stisknutím  otevřete Nabídka.
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Funkci vypnete stisknutím a podržením ODEMKNOUT na 4 sekundy .



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Child Lock.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena E-U-O v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce.

Funkci vypnete vypnutím spínače.

Po aktivaci může nějakou dobu trvat, než funkce začne fungovat.

6.14 FUNKCE: Smažení

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Tato varná deska upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření. Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

POZOR!

Používejte pouze studené nádoby. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge.
2. Zvolte FUNKCE > Smažení.
3. Vyberte stupeň smažení. Přehřívání začne.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě. Jakmile pánev dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny. Okno zavřete a začnete smažit stisknutím OK. Chcete-li funkci zastavit ručně, stiskněte na ovládací liště 0.

Tipy a rady:

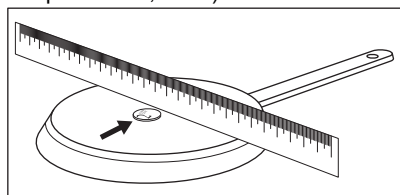
- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.
- Podle potřeby můžete měnit vychozí stupeň ohřevu.

- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

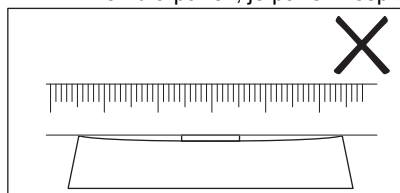
Správné pánve pro funkci Smažení

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

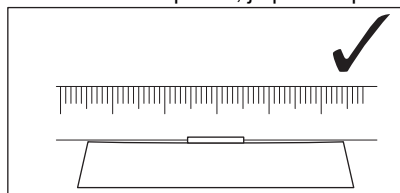
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měрку.
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.



- b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev správná.



6.15 FUNKCE: Vaření

Tato funkce automaticky nastaví úroveň ohřevu tak, aby se voda po dosažení bodu varu nevyvařila.




Tato funkce je dostupná u všech varných zón. Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo (I/III/III), funkce se nespustí. Chcete-li funkci použít, vyčkejte, dokud zóna nevychladne. Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.

POZOR!

Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Na varnou zónu položte hrnec naplněný alespoň 1 l vody.
2. Zvolte FUNKCE > Vaření.
3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě.

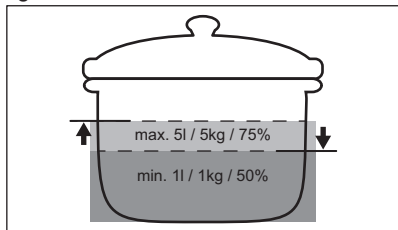
4. Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

Po dosažení bodu varu varná deska automaticky sníží tepelný výkon. V tomto okamžiku ji můžete podle potřeby upravit také ručně.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.
- Tato funkce nemusí správně fungovat u rychlovarných konvic a varných konvic na espresso.
- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5

kg.



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepěchujte.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzhledem k používání mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení převu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou.


6.16 FUNKCE: Rozpouštění

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění potravin, např. čokolády nebo másla.

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu.
2. Zvolte FUNKCE > Rozpouštění.
3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
4. Stiskněte OK.

Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

6.17 Pokrmy

Tato funkce vám pomůže připravit různé potraviny pomocí přednastavených programů určených pro konkrétní kategorie potravin. Dostupnost programů závisí na varné zóně.

POZOR!



Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě zóny pomocí Bridge.

2. Zvolte Pokrmy.
3. Zvolte typ potravin.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
5. Řiďte se pokyny na displeji.

V závislosti na typu potravin a zvoleném programu můžete nastavit a upravit podrobnosti, např. úroveň výkonu, úroveň tepla pro smažení atd.

Tipy a rady:

- Nejčastěji připravované pokrmy se automaticky přidávají do seznamu Nejvíce uvařeno.
- Některé pokrmy mají dlouhé názvy, které nelze v seznamu plně zobrazit. Úplný název pokrmu zobrazíte stisknutím tlačítka "...".
- Programy můžete ručně přidat do seznamu Oblíbené .
- Některé programy můžete skrýt stisknutím . Chcete-li obnovit programy, přejděte na Nastavení > Nastavení > Pokrmy.

6.18 Hob²Hood

Jedná se o automatickou funkci, která spojí varnou desku k příslušnému odsavači par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí a je nastavována automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor můžete ovládat také ručně z varné desky nebo ze samotného odsavače par.






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







U některých odsavačů par může být funkce ve výchozím nastavení vypnuta. V takových případech nejprve zapněte funkci na odsavači par a poté na varné desce. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Nastavení automatického režimu ventilátoru

Chcete-li nastavit odsavač par do automatického režimu, vyberte si z následujících nastavených rychlostí ventilátoru: Režim 2 – Režim 6. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Volbou režimu 1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.

1. Stiskněte .
2. Zvolte Nastavení > Hob²Hood.
3. Zapněte spínač a zapněte odsavač par. Všechny automatické režimy se zobrazují jako seznam.
4. Zvolte režim.
5. Stisknutím  nebo  volbu uložte a odejděte.


Chcete-li zkontrolovat aktuální rychlost ventilátoru, stiskněte . Úroveň otáček ventilátoru je viditelná v levém horním rohu displeje. Chcete-li ventilátor vypnout, stiskněte . Ventilátor zapnete stisknutím .

Automatické režimy	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
		Rychlost ventilátoru	
	Vyp	-	-
Režim 1	Zap	-	-
Režim 2 ³⁾	Zap	1	1
Režim 3	Zap	-	1
Režim 4	Zap	1	1
Režim 5	Zap	1	2
Režim 6	Zap	2	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.

Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.




1. Stiskněte .
 2. Stiskněte Návod.
- Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.
3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

Maximální otáčky ventilátoru zapnete stisknutím Boost. Ventilátor běží určitou dobu v režimu Boost. Po uplynutí této doby se úroveň otáček ventilátoru automaticky změní na úroveň 3. Pro ruční deaktivaci Boost stiskněte 0.


Osvětlení odsavače par



Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. K tomu nastavte automatický režim na 1–6. Osvětlení odsavače par můžete také zapnout nebo vypnout ručně.



Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .
 2. Stisknutím  zapněte osvětlení.
- Osvětlení vypnete opětovným stisknutím .

6.19 Jazyk

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte jazyk.

Výběr uložte stisknutím  nebo . Poté zvolte ANO ve vyskakovacím okně.


Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte  > . Zobrazí se seznam. Vyberte první možnost zleva nahoře a poté druhou možnost zprava nahoře. Procházejte seznam a ze seznamu zvolte správný jazyk. Když se objeví vyskakovací okno, vyberte možnost vpravo.

6.20 Tóny tlačítek / Hlasitost

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuky zcela vypnout.

Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pipnutím.


Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Vyberte: Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost.
3. Zvolte příslušnou možnost. Nastavení se uloží automaticky.

6.21 Jas

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit 5 stupňů jasu, 1 je nejnižší a 5 je nejvyšší.

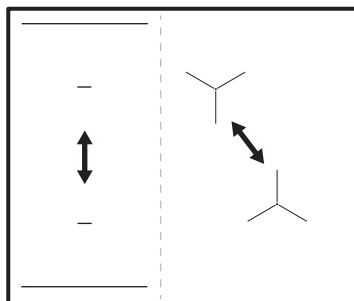
1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň. Nastavení se uloží automaticky.

6.22 Řízení výkonu

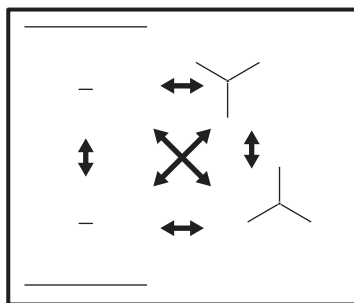
Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny (připojené ke stejné fázi). Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy je upřednostňováno nastavení tepelného výkonu varné zóny, která byla zvolena jako první (nebo varné zóny využívající FUNKCE či Pokrmy). Zbývající výkon bude rozdělen mezi ostatní varné zóny podle pořadí výběru.
- Barva ovládací lišty zobrazuje dostupné možnosti nastavení teploty:

- červená – zobrazení aktuálního nastavení teploty,
 - bílá – maximální dostupné nastavení tepelného výkonu,
 - světle šedá – nastavení tepelného výkonu není k dispozici (funkce Řízení výkonu je zapnutá).
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny. Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázky.



Pokud je celkový výkon varné desky omezený (1500 W – 6000 W), funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Viz kapitola „Před prvním použitím“ > „FlexPower“.



7. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné 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. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného

varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.

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



Viz „Technické údaje“.

7.2 Hluk během provozu



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

Hluk související s varnými nádobami:

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

Hluk související s varnou deskou:

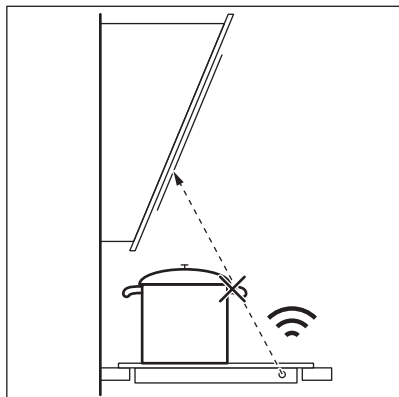
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, varná nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

7.3 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.




Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

- K čištění kovového bočního okraje používejte pouze prostředek na mytí nádobí s teplou vodou. Poté jej otřete do sucha hadříkem.

VAROVÁNÍ!

K čištění bočního okraje nepoužívejte mírně abrazivní čisticí mléko, žádné čisticí prostředky, škrabky ani tvrdou vrstvu houby.

- V mezeře mezi skleněným povrchem a bočním okrajem se můžou zachycovat nečistoty a malé částice jídla. K čištění mezery použijte dřevěné párátko.

VAROVÁNÍ!

K čištění mezery nepoužívejte ostré kovové nástroje, protože by mohly rozšířit mezeru a poškodit skleněný povrch nebo boční lištu.

8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** rozravený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé

zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.


- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.





9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pause.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Úroveň FlexPower je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Funkce Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Obrazovka Hob ² Hood není viditelná.	Hob ² Hood v nastavení je vypnutá.	Přejděte do nastavení/Hob ² Hood a zapněte funkci.
Funkce Hob ² Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob ² Hood režimy 1–6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Lock.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Lišta úrovně napájení bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	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“.
 se rozsvítí.	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.
 se rozsvítí.	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvýšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
 se rozsvítí.	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípnání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla použijte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
	Funkce FlexPower snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“ Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	V této zóně je stále aktivní zbytkové teplo.	Vyčkejte, dokud se zóna neochladí, nebo použijte jinou, studenou zónu
Funkce Vaření se nezastaví.	V hrnci nemusí být dostatek vody (vibrace nelze detekovat) nebo je voda již příliš teplá.	Použijte minimálně 1 studené vody na nádobu.
Funkce Vaření se náhle zastaví.	Varná nádoba není kompatibilní s funkcí. Tato funkce nemůže detekovat vibrace vzniklé vroucí vodou. Varná nádoba může být pro varnou zónu příliš malá.	S touto funkcí nepoužívejte nádoby s nepřilnavým povrchem. Převařte více vody nebo přepněte na studenou zónu. Nepřidávejte sůl, dokud voda nedosáhne bodu varu. Ujistěte se, že průměr nádoby odpovídá velikosti varné zóny. Postavte varnou nádobu na střed varné zóny.
Funkce Smažení se nespustí.	Tato funkce je dostupná pouze pro vybrané zóny.	Přepněte do zóny, pro kterou je funkce dostupná. Viz část „Popis výrobku“.
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model NIG64B30AB:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW



10.2 Technické údaje varné zóny

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

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

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

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	NIG64B30AB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Pravá přední	14.5 cm
	Pravá zadní	18.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	184.4 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	180.2 Wh/kg
	Pravá zadní	172.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

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

11.2 Úspora energie


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


- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

11.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte 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.

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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	134
2. OHUTUSJUHISED.....	136
3. PAIGALDAMINE.....	138
4. TOOTE KIRJELDUS.....	140
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	142
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	144
7. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	152
8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	153
9. TÕRKEOTSING.....	154
10. TEHNILISED ANDMED.....	157
11. ENERGIATÕHUSUS.....	157
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	158

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess (isegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

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

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumad 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: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliiit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.

- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

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.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisohu.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

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

- Pliiit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

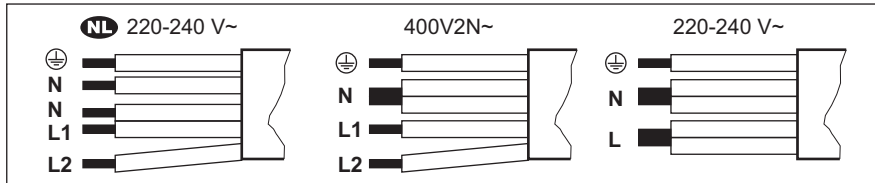
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

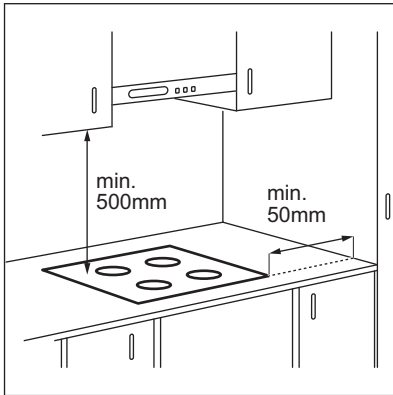
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotselt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



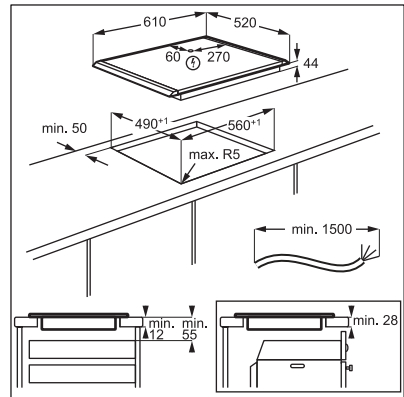
NL 220 - 240 V~		Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²	
	Roheline - kollane		Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun	L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

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



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



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

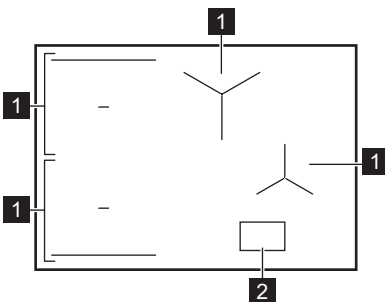
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



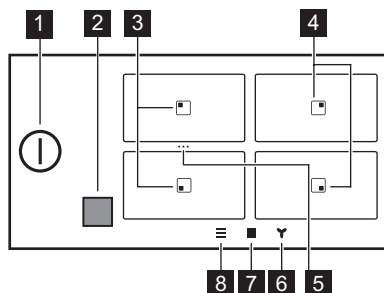
- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel



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

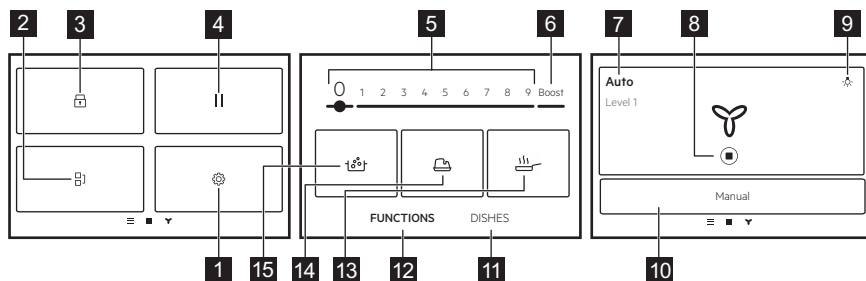
4.2 Juhtpaneeli paigutus










Põhivaade






Sümbol	Kirjeldus
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Hob ² Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
3	Väli Pannil praadimine ja Keetmine funktsioonidega.
4	Väli Keetmine funktsiooniga.
5 ...	Otsetee Sildühendus. Kahe külgmise keeduvälja liitmiseks ühe keeduvälja loomiseks või ühendatud väljade jagamiseks.
6	Õhupuhasti funktsioonide seadmiseks.
7	Keeduvälja ülevaate avamiseks.
8	Menüü avamiseks.

Laiendatud vaade



Sümbol	Kirjeldus
1 	Seaded. Pliidi sätete avamiseks.
2 	Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3 	Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4 	Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
5 1 - 9	Soojusastme määramiseks.
6 Boost	Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks.
7 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks.
8 	Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks.
9 	Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks.
10 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks.
11 Toidud	Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks.
12 FUNKTSIOONID	Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks.
13 	Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
14 	Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks.
15 	Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.

Ekraanil navigeerimine

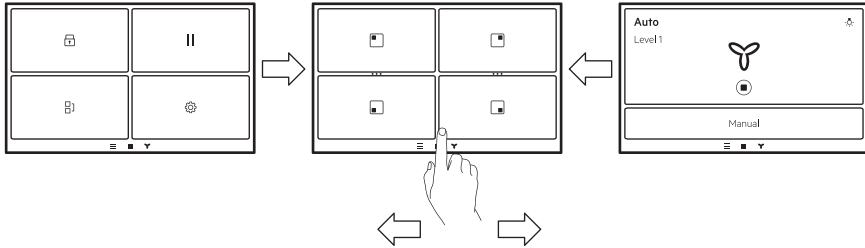
Sümbol	Kirjeldus
OK	Valiku või sätte kinnitamiseks.
X	Hüpikakna sulgemiseks.
	Ekraanil kuvatavate juhiste ahendamiseks / laiendamiseks.
	Valikute aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra tagasi/edasi liikumiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraanil navigeerimine



Ekraanide vahel navigeerimiseks puudutage ekraani allosas olevaid sümboleid. Samuti võite nipsata vasakule, et hallata Hob²Hood seadeid või paremale, et jõuda Menüü.

5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Heledus ja Helitugevus.

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

5.3 Ekraani kasutamine

- Kasutatakse ainult tagantvalgusega sümboleid.
- Antud valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümboolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliiit on sisse lülitatud ja mõned sümboolid ekraanilt kaovad, puudutage ekraanil uuesti mistahes kohta. Kõik sümboolid tulevad tagasi.

- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega.

5.4 FlexPower

FlexPower määratleb pliidi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piires.




Algselt töötab seade kõrgeimal võimalikul võimsustasemel. Kui paigaldusvõimsus sellist taset ei võimalda, saate te maksimaalset võimsust muuta.

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.

i

Kui võimsustase on madalam kui 2000 W, ei saa te automaatseid programme aktiveerida (Toidud või FUNKTSIOONID).


1. Veenduge, et kõik keeduväljad on välja lülitatud.
2. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
3. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja valige sobiv võimsustase.
4. Puudutage  või  Järgige oma valiku kinnitamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Induktsioonkeeduväli lülitub automaatselt välja 50 sekundi pärast.
- te ei pea keeduvälja välja lülitama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi

i

Kui kasutate Pannil praadimine lülitub pliit 1,5 tunni pärast välja. Sulatus korral lülitub pliit välja 6 tunni pärast.

6.3 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon tuvastab, kas keeduväljadele on asetatud kööginõud ja deaktiveerib keeduväljad, kui keedunõusid enam ei tuvastata.

- Kui asetate kööginõud esmalt keeduväljale ja seejärel aktiveerite pliidi, ilmub vastava keeduvälja ülevaatele hall riba.
- Riba ei ilmu, kui keeduväljal ei ole kööginõusid või kui kööginõusid ei ole võimalik tuvastada nende vale paigutuse või sobimatu materjali tõttu.
- Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriiba kohal olevad näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja. Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

6.4 Keeduväljade kasutamine

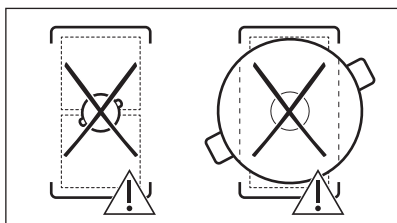
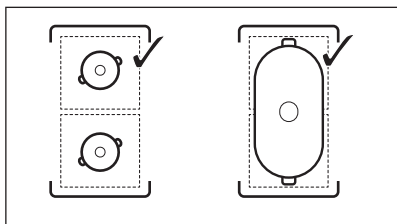
Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

i

Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotises "Nõuanded ja soovitusused".

Keeduvälja aktiveerimiseks asetage kööginõu keeduvälja keskele ja puudutage vastavat välja sümbolit. Saadaolevad programmid ilmuvad ekraanile. Seadistage kuumutuse aste või valige üks automaatsetest funktsioonidest. Põhivaatesse naasmiseks puudutage **X** paremas ülanurgas.

Sildühendus funktsiooni abil saate toitu valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega.

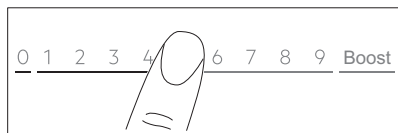


Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

6.5 Kuumusastme

1. Lülitage pliit sisse.
2. Asetage pott valitud keeduväljale ja puudutage vastava välja sümbolit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv kuumusaste.

Võimsustaseme ikoonid 1-9 muutuvad suuremaks ja allolev riba muutub punaseks, mis näitab praegust võimsussätet. Kui võimsustase on valitud, muutub ekraan laiendatud ekraanivaateks.



Kuumustusseadet saate muuta ka välja ülevaatekraanil. Välja ülevaatekraanile minemiseks puudutage laiendatud ekraanivaate keskosa. Kuumustusaseme muutmiseks puudutage — või + . Laiendatud ekraanivaate avamiseks puudutage võimsustaset.

6.6 Boost

See funktsioon võimaldab induktioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktioonkeeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud aja jooksul. Selle aja möödudes lülitub induktioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

1. Valige keeduväli.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage Boost.

Funktsioon lülitub automaatselt välja. Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige väli ja muutke selle kuumusaste 0-ks.



Võimendusfunktsioon ei toimi, kui sillafunktsioon on aktiivne või kui ühe faasi võimsus on ebapiisav (vt "Toitehaldus").



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.7 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

Niikaua kui indikaator $\text{|||} / \text{||} / \text{|}$ on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

||| - jätka valmistamist,

|| - soojashoidmine,

| - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keedualale,


- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.


6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

Soojashoidmise režiim on saadaval ainult siis, kui keeduväli on pärast küpsetusprotsessi lõppu veel soe (nähtava jääksoojuse ikooniga) ja keedunõud jäävad keeduväljale. See funktsioon ei tööta külma keeduväljaga.

1. Soojashoidmise režiim aktiveerimiseks puudutage .

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine“.


6.9 Taimeri seadistamine

+STOP ECO Timer

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

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja kütteseade välja enne ECO Timer helisignaali kostmist. Tööaja erinevus sõltub kuumuse seade tasemest ja toiduvalmistusperioodi pikkusest.

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväljad on aktiveeritud. Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
 2. Puudutage keeduala sümbolit.
 3. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
4. Funktsiooni aktiveerimiseks märkige Stop-tsoon ruut .
 5. Seadke kellaage.
 6. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada. ECO Timer sätteid saate toiduvalmistamise

ajal muuta: puudutage  taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

Kui taimer aega saab otsa, kostub helisignaali ja ilmub hüpinkaken. Signaali peatamiseks puudutage OK.


Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusastme väärtuseks **0**. Teise


võimalusena puudutage  taimeri väärtust, puudutage **X** ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpinkaken.

Timer


Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala. Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.
 2. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus .
 4. Seadke kellaage.
 5. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada. Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage  taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.


Kui taimer aega saab otsa, kostub helisignaali ja ilmub hüpinkaken. Signaali peatamiseks puudutage OK.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  taimeri väärtust, puudutage **X** ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpinkaken.

6.10 / ... Sildühendus


See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana. Saate seda kasutada suurte kööginõudega toiduvalmistamiseks.

Kööginõu peab katma mõlema välja keskpunkte. Kui kööginõu jääb kahe keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.



1. Asetage keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage ekraanil  Menüü avamiseks ja valige Sildühendus. Võite puudutada ka otseteed *** keeduvälja ülevaates.
3. Seadke kuumusaste.
Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage otseteed ***. Keeduväljad jätkavad toimimist teineteisest sõltumatult.


6.11 || Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab saab kasutada ainult  ja TAASALUSTA nuppude Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone. Kui taimeri funktsioon lõpeb, koputage akustilise signaali peatamiseks ekraani mistahes kohale.

1. Puudutage nuppu , et avada jaotis Menüü.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .



Kuumutusastet langetatakse kuni  (Soojashoidmise režiim).

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumutusseedad taastatakse.

6.12 Lukk

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

1. Seadke kuumusaste.
2. Menüü avamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .


Funktsiooni väljalülitamiseks all vajutage ja hoidkemAVA 4 sekundit all.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.13 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Child Lock.
3. Lülitage lüliti sisse ja puudutage funktsiooni aktiveerimiseks tähti E-U-O tähestikulises järjekorras.

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

6.14 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit reguleerib temperatuuri eri tüüpi toiduainete järgi ja hoiab seda kogu toiduvalmistamise ajal. Kui kuumuse seadistustase on määratud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.



ETTEVAATUST!

Kasutage ainult külma kööginõud.
Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Sildühendus.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Valige praadimistase.
Eelkuumutamine algab.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.
Kui pann saavutab ettenähtud temperatuuri, kostub helisignaal ja kuvatakse hüpinkaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage OK. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal 0.

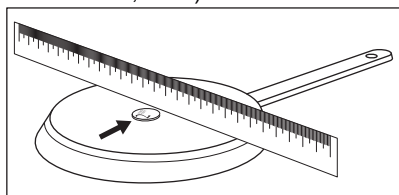
Vihjed ja näpunäited:

- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete pannide kuumutamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.
- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

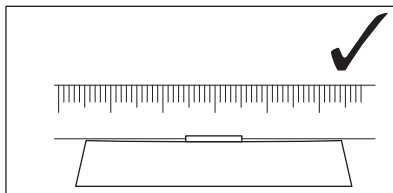
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlauda ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurose münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



- a. Pann on vale, kui saate münti joonlauda ja panni vahele panna.



- b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlauda ja panni vahele panna.



6.15 FUNKTSIOONID: Keetmine


See funktsioon reguleerib automaatselt kuumuse seadistustaset nii et vesi ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Funktsioon on saadaval kõigil keeduväljadel. Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust (I/II/III), siis funktsioon ei käivitu. Funktsiooni kasutamiseks oodake, kuni väli jahtub. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.

ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

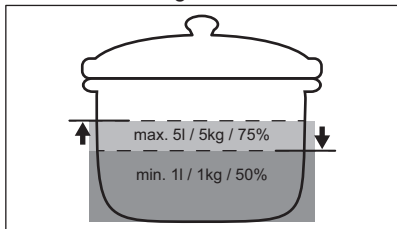
1. Asetage keedualale vähemalt 1 l veega täidetud pott.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.
3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.
4. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülانurgas .

Kui keemistemperatuur on saavutatud, vähendab pliit automaatselt kuumuse seadistustaset. Sel hetkel saate seda vajadusel ka käsitsi reguleerida.

Vihjed ja näpunäited:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem kui 1 ega

rohkem kui 5 liitrit vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.




- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid. Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).
- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisa soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks.

6.16 FUNKTSIOONID: Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toiduainete sulatamiseks (nt šokolaad, või).

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale.
 2. Valige FUNKTSIOONID > Sulatus.
 3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
 4. Puudutage OK.
- Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülannurgas .

6.17 Toidud



See funktsioon aitab teil valmistada erinevaid toite, kasutades eelseadistatud programme, mis on ettenähtud kindlatele toidukategooriatele. Programmide saadavus oleneb keeduväljast.

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad väljad, kasutades Sildühendus.
2. Valige Toidud.
3. Valige toiduaine tüüp.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
5. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Vihjed ja näpunäited:

- Kõige sagedamini valmistatud toidud lisatakse automaatselt Enim valmistatud loendisse.
- Mõnedel roogadel on pikad nimed, mida ei saa ekraanil täielikult kuvada. Roa täisnime vaatamiseks puudutage "...".
- Programme saate Lemmikud  loendisse käsitsi lisada.
- Teatud programme saate peita, puudutades . Programmide taastamiseks minge Seaded > Seadistamine > Toidud.

6.18 Hob²Hood

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhastiga. Nii pliidiil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidiil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilatorit saate pliidiilt või õhupuhastilt juhtida ka käsitsi.



Kui muudate puhastilt ventilatori pöörlemiskiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja ja seejärel uuesti sisse.



Mõne õhupuhasti puhul võib funktsioon vaikimisi olla keelatud. Sellistel juhtudel aktiveerige funktsioon esmalt õhupuhastil, seejärel pliidiil. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Ventilaatori automaatrežiimi seadistamine

Õhupuhasti automaatrežiimile seadmiseks valige järgmiste ventilaatori pöörlemiskiiruste vahel: Režiim 2 - Režiim 6. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliiti. Valides 1 režiimi, saate pliiti seadistada ainult valgustit sisse lülitama.

1. Vajutage
2. Valige Seaded > Hob²Hood.
3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lülitit sisse.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

4. Valige režiim.
5. Valiku salvestamiseks ja lahkumiseks puudutage või .

Praeguse ventilaatori pöörlemiskiiruse

taseme kontrollimiseks puudutage .

Ventilaatori pöörlemiskiiruse tase on näha ekraani vasakus ülanurgas. Ventilaatori

väljalülitamiseks puudutage .

Ventilaatori sisselülitamiseks puudutage .

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
		Ventilaatori kiirus	
	Väljas	-	-
Režiim 1	Sees	-	-
Režiim 2 ³⁾	Sees	1	1
Režiim 3	Sees	-	1
Režiim 4	Sees	1	1
Režiim 5	Sees	1	2

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
Ventilaatori kiirus			
Režiim 6	Sees	2	3

1) Pliit tuvastab keemisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

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

Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage .
2. Vajutage Manuaalne. Juhtriba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.
3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme. Ventilaatori maksimaalse pöörlemiskiiruse taseme aktiveerimiseks puudutage Boost. Ventilaator töötab teatud aja Boost režiimis. Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3. Boost käsitsi väljalülitamiseks vajutage 0.

Õhupuhasti valgusti

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim tasemele 1. režiim - 6. režiim. Samuti saate õhupuhasti valgustit käsitsi sisse või välja lülitada.

Valgusti käsitsi sisse lülitamine

1. Vajutage .
2. Valgusti sisselülitamiseks puudutage . Puudutage uuesti , et seade välja lülitada.

6.19 Keel

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.

Valiku salvestamiseks puudutage **X** või **<**.
Seejärel valige hüppikaknas JAH.

Kui valite vale keele, puudutage **≡** > **⚙️**.
Ilmub loend. Valige vasakpoolsest ülaosast esimene valik, seejärel paremalt ülalt teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Kui ilmub hüppikaken, valige paremal olev valik.

6.20 Nuputoonid / Helitugevus

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

Saate valida ka helitugevuse taseme.

1. **≡** avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
 3. Valige sobiv valik.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.21 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 5 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 5 kõrgeim.

1. Menüü avamiseks puudutage **≡**.
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
 3. Valige sobiv tase.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.22 Toitehaldus

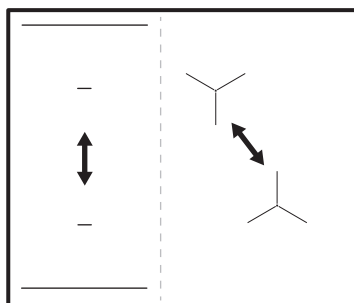
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduvälja (või FUNKTSIOONID või Toidud kasutava

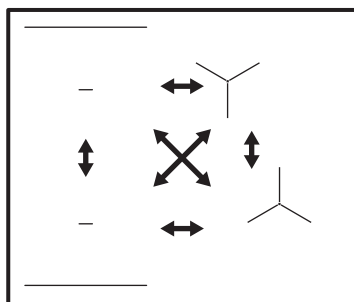
keeduvälja) kuumuse seadistus on alati esikohal. Ülejäänud võimsus jagatakse teiste keeduväljade vahel vastavalt valiku järjestusele.

- Juhtriba värv näitab saadaolevaid kuumuse seadistuse valikuid:
 - red - näitavad praegust kuumuse seadet,
 - valge - maksimaalne saadaolev kuumuse seade,
 - helehall – kuumuse seade pole saadaval (Toitehaldus töötab).
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

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



Kui pliidi koguvõimsus on piiratud (1500 W – 6000 W), jaotab funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keeduväljade vahel. Vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist" > "FlexPower".



7. NÕUANDED JA SOOVITUSED

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Pannil praadimine funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu või külgserva vastu, kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekanedeks kasutage keedunõusid,

mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").

- Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Müra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:

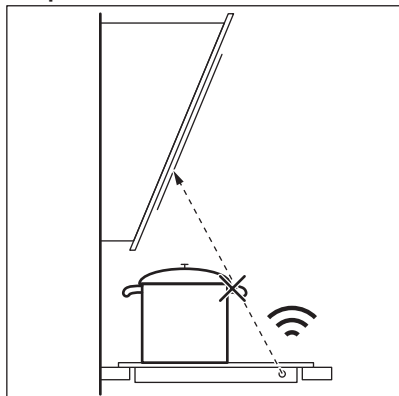
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

7.3 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.



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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

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

8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 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 alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärase puhastusprotseduuri.

HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

- Raami puhastamiseks kasutage ainult nõudepesuvahendit ja sooja vett. Seejärel pühkige see lapiga kuivaks.

HOIATUS!

Ärge kasutage raami puhastamiseks kergelt abrasiivset puhastuspiima, poleerimisvahendeid, kaabitsaid ega käsna kõva poolt.

- Klaaspinna ja raamivahelisse prakku võib koguneda mustus ja väikesed toiduosakesed. Puhastage pragu puidust hambatikuga.

HOIATUS!

Ärge kasutage prao puhastamiseks teravaid metallist tööriistu, sest muidu võite pragu laiendada ja kahjustada klaaspinda või raami.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, 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:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.




9. TÕRKEOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 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. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumusastet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaali ja pliidiplaati 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  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud. FlexPower tase on liiga madal.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust. Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob ² Hood ekraan ei ole nähtav.	Hob ² Hood on seadetes välja lülitatud.	Minge seadettesse/Hob ² Hood ja aktiveerige funktsioon.
Hob ² Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud 1. režiimi.	Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub auto-maatne režiim.
Hob ² Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Vale keele muutmiseks järgige jaotistes "Igapäevane kasutamine", "Keel" toodud juhiseid.
Keeduala lülitub välja.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmuvad E - U - O.	Child Lock on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Võimsustaseme riba vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud. Kasutate ebasobivat nõud. Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Asetage alale kööginõu. Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitusused". Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 hakkab tööle.	Elektriühendus on vigane.	Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja kontrollige ühendust. Vt jaotist "Pai-galdamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
E4 hakkab tööle.	Välja temperatuuriandur tuvastab liiga kõrge või liiga madala temperatuuri.	Laske keeduväljal jahtuda või tõstke ümbritseva õhu temperatuur üle 15°C. Kui probleem püsib, pöorduge hoolduskeskusse.
E7 hakkab tööle.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Veenduge, et miski ei blokeeri ventilaatorit. Kui ventilaatorit ei blokeeri miski ja probleem püsib, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsoonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitusel".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusel (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
	FlexPower vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Sellel väljal on endiselt jääkuumus.	Oodake, kuni väli jahtub, või kasutage mõnda muud külma välja.
Keetmine funktsioon ei peatu.	Potis ei pruugi olla piisavalt vett (vibratsiooni ei ole võimalik tuvastada) või vesi on juba liiga soe.	Kasutage vähemalt 1 l külma vett poti kohta.
Keetmine funktsioon peatub ootamatult.	Keedunõud ei ühildu selle funktsiooniga. Funktsioon ei suuda tuvastada keeva vee tekitatud vibratsiooni. Keedunõud võivad olla keeduvälja jaoks liiga väikesed.	Ärge kasutage seda funktsiooni nakkekindla pinnakattega kööginõudega. Keetke rohkem vett või liikuge külmale väljale. Ärge lisage soola enne, kui vesi jõuab keemistemperatuurini. Veenduge, et keedunõu läbimõõt vastaks keeduvälja suurusel. Pange keedunõu valitud keeduvälja keskele.
Pannil praadimine funktsioon ei käivitu.	Funktsioon on saadaval ainult valitud väljade jaoks.	Liikuge väljale, mille jaoks funktsioon on saadaval. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane.	Vaadake jaotist "Nõuanded ja soovitusel".

9.2 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 tasuta ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel: NIG64B30AB:
 Tüüp 62 B4A 01 AA
 Induktsioon 7.35 kW
 Seerianr
 AEG

Tootekood (PNC) 949 598 035 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Valmistatud: Saksamaa
 7.35 kW



10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	Boost [W]	Boost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	1800	2800	10	145 - 180

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

Optimaalse soojusülekanne tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt

on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	NIG64B30AB
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon

Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 172.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.

11.2 Energiasäästlik


Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

12. 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.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	159
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	161
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	164
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	166
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	168
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	169
7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	178
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	179
9. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	180
10. MŰSZAKI ADATOK.....	183
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	184
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	184

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 kiszolgáltatók 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.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). 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 vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatóak.
- 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 földelni kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa 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!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetékípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

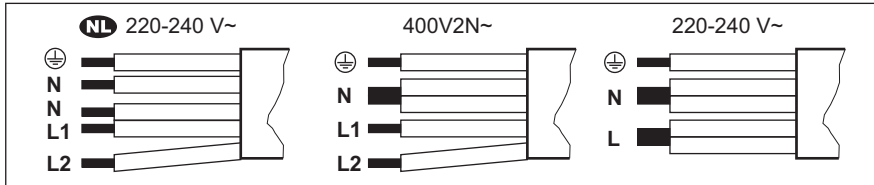
Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.

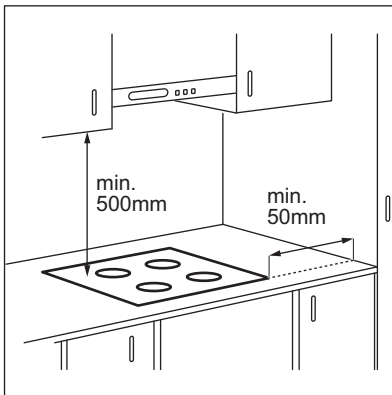
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



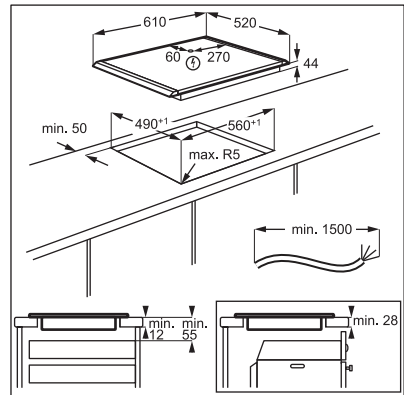
NL 220 - 240 V~	Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~		Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² vagy 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² vagy 3x4 mm ²	
Zöld – sárga	Zöld – sárga	Zöld – sárga	Zöld – sárga	Zöld – sárga
N Kék és kék	N Kék és kék	N Kék és kék	N Kék és kék	N Kék és kék
L1 Fekete	L1 Fekete	L1 Fekete	L Fekete és barna	L Fekete és barna
L2 Barna	L2 Barna	L2 Barna		

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlap 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.

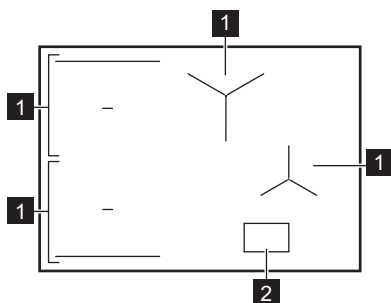


Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



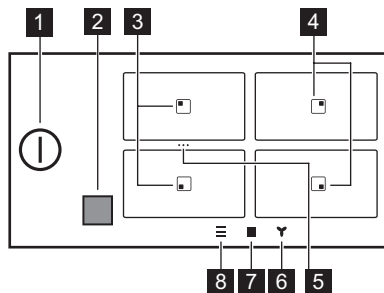
- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel










A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

4.2 Kezelőpanel elrendezés

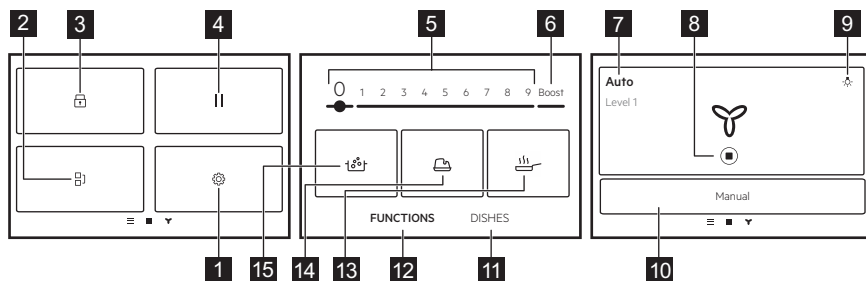
Fő nézet












Szimbólum	Megnevezés
1 	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 	A(z) Hob ² Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
3 	Zóna Sütés serpenyőben és Forralás funkciókkal.

Szimbólum	Megnevezés
4 	Zóna Forralás funkcióval.
5 ...	Parancsikon a következőhöz: Bridge. Két oldalsó főzőzóna egyesítése egy főzőfelület létrehozása vagy az egyesített zónák felosztása érdekében.
6 	A páraelszívó funkcióinak beállítása.
7 	A zónaáttekintés megnyitása.
8 	A(z) Menü megnyitása.




Kibővített nézet



Szimbólum	Megnevezés
1 	Beállítások. A főzőlap beállításainak megnyitása.
2 	Bridge. Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek.
3 	Lock. A kezelőpanel lezárása/feloldása.
4 	Pause. Az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletének a legalacsonyabb értékre állítása.
5 1 - 9	A hőfok beállítása.
6 Boost	A maximális hőfok bekapcsolása.
7 Kézi / Auto	A páraelszívó ventilátorának aktuális beállítását mutatja.
8 	A páraelszívó leállítása/újraindítása.
9 	A páraelszívó világításának be- vagy kikapcsolása.
10 Kézi / Auto	A páraelszívó manuális vagy automatikus üzemmódjára való átváltáshoz.
11 Ételek	Előre beállított automatikus programok kiválasztása különböző ételtípusokhoz.
12 FUNKCIÓK	Automatikus programok kiválasztása a különböző sütési módszerekhez.

Szimbólum	Megnevezés
13 	Sütés serpenyőben. Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez.
14 	Olvasztás. Különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj olvasztása.
15 	Forralás. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

Navigáció megjelenítése

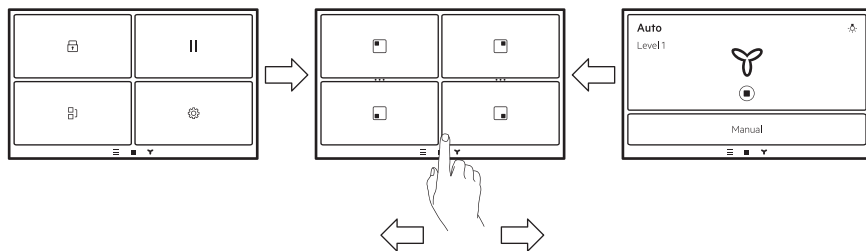
Szimbólum	Megnevezés
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
X	Az előugró ablak bezárása.
	Az utasítások összecukása/kibontása a kijelzőn.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	Vissza- / előre lépés egy szinttel itt: Menü.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Navigálás a kijelzőn



A képernyők közötti navigáláshoz érintse meg a képernyő alján található szimbólumokat. A(z) Hob®Hood beállításainak kezeléséhez balra, a(z) Menü eléréséhez pedig jobbra is húzhatja az ujját.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Fényerő és Hangerő.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Minden szimbólum újra megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal.

5.4 FlexPower

A FlexPower határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.




Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.

VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.



Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, akkor nem aktiválhat automatikus programokat (Ételek vagy FUNKCIÓK).

1. Ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna ki van-e kapcsolva.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a következő megnyitáshoz: Menü.
3. Válassza ezt Beállítások > Beállítás > FlexPower, majd válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
4. Érintse meg a  vagy  gombot. A kiválasztás megerősítéséhez kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,

- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. Az

indukciós főzőzóna 50 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



A(z) Sütés serpenyőben esetén a főzőlap 1,5 óra elteltével kikapcsol. A(z) Olvasztás esetén a főzőlap 6 óra elteltével kikapcsol.

6.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció érzékeli, ha edényeket helyeztek a főzőzónákra, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzőedény már nem észlelhető.

- Ha a főzőedényt először egy főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a főzőlapot, egy szürke sáv jelenik meg a megfelelő főzőzóna áttekintésén.
- A sáv nem jelenik meg, ha nincs főzőedény a főzőzónán, vagy ha a főzőedény nem észlelhető a helytelen elhelyezés vagy a nem megfelelő anyag miatt.
- Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő főzőzóna áttekintése villogni kezd. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

6.4 A főzőzónák használata

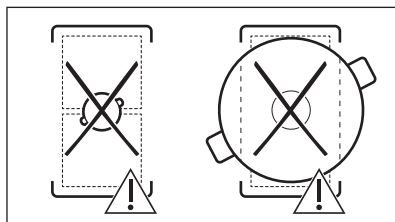
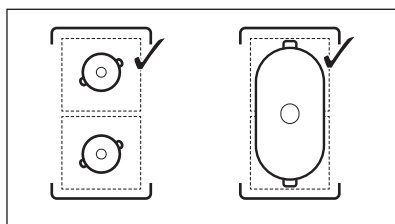
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.



Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A főzőzóna bekapcsolásához helyezze a főzőedényt a főzőzóna közepére, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot. A rendelkezésre álló programok megjelenése a kijelzőn. Állítsa be a hőfokot, vagy válassza ki az egyik automatikus funkciót. A fő nézethez való visszatéréshez érintse meg a jobb felső sarokban található **X** elemet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge használatával.

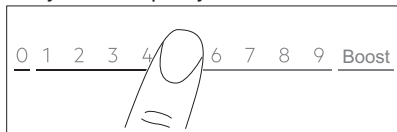


Más főzési zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

6.5 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot.
3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a hőfok beállításához.

A teljesítményszint ikonok nagyobbak 1-9 lesznek, és az alatta lévő sáv pirosra vált, jelezve az aktuális teljesítménybeállítást. A teljesítményszint kiválasztásakor a képernyő kiterjesztett képernyőnézetre vált.



A hőfokbeállítást a zónaáttekintő képernyőn is módosíthatja. A zónaáttekintő képernyőre lépéshez érintse meg a kibontott képernyőnézet közepét. A hőfok módosításához érintse meg a vagy gombot. A bővített képernyő nézet megnyitásához érintse meg a teljesítményszintet.

6.6 Boost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be az indukciós főzőzónán. Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását 0-ra.



A Boost nem működik, ha a Bridge funkció aktív, vagy ha az egy fázison belüli teljesítmény nem elegendő (lásd a „Teljesítménykezelés” c. részt).



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

6.7 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 főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

- főzés folytatása,

- melegen tartás,

- maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.8 Melegen tartás üzemmód

Ez a funkció az alacsony hőmérséklet beállításával melegen tartja az ételt.

A(z) Melegen tartás üzemmód csak akkor érhető el, ha a főzőzóna még meleg a sütés befejezése után (a maradékhő ikon látható), és a főzőedény a főzőzónán marad. A funkció nem működik hideg főzőzónával.

1. A(z) Melegen tartás üzemmód bekapcsolásához érintse meg a gombot.

A(z) Melegen tartás üzemmód kikapcsolásig működik.

2. A funkció leállításához érintse meg a(z) lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

Szükség esetén időzítőt is beállíthat. Lásd az „Időzítő beállításai” című részt.

6.9 Program beállítási opciók





ECO Timer

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.


Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége a(z) ECO Timer hangjelzések előtt kikapcsol. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva. A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
 2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
 3. Érintse meg a  gombot.
- Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. A(z) funkció bekapcsolásához jelölje be a(z) Zóna leállítása jelölőnégyzetet.
 5. Állítsa be az időt.
 6. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az  elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) ECO Timer

beállításokat: érintse meg a(z)  értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog. A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.


A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés


értékénél található  gombot, majd a  gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.


Timer

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva.



A funkció nincs hatással az egyidejűleg működő egyéb funkciókra.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét. A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot. Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. A funkció bekapcsolásához törölje a(z) Zóna leállítása négyzet jelölését.
4. Állítsa be az időt.
5. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az  elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) Timer beállításokat: érintse meg a(z)  értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.


Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog. A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítő értéket tartalmazó  gombot, érintse meg a(z)  gombot, majd erősítse meg a választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

6.10 / ... Bridge

Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható.


A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a funkció nem fog bekapcsolni.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.
2. Érintse meg a kijelző  gombját a(z) Menü megnyitásához, majd válassza a(z) Bridge lehetőséget. A(z) ... zónaáttekintésben a parancsikont is megérintheti.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot A főzőzónák önállóan folytatják a működést.


6.11 || Pause

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amikor a funkció működik, csak a  és a FOLYTAT gombok használhatók. A kezelőpanelen lévő összes többi szimbólum zárolva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat. Amikor az időzítő funkció véget ér, érintse meg bárhol a képernyőt a hangjelzés leállításához.

1. Érintse meg a  elemet a Menü megnyitásához.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.



A hőfokbeállítás a következőre csökken:  (Melegen tartás üzemmód).

A funkció kikapcsolásához érintse meg a FOLYTAT gombot.

Az előző hőbeállítások visszaállnak.

6.12 Lock

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelét. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

1. Végezze el a hőfokbeállítást.
2. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció kikapcsolásához a FELOLDÁS gombot, majd 4 másodpercig tartsa lenyomva a gombot.



Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.13 Child Lock

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Child Lock.

3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg az E-U-O betűket ábécérendben.

A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

Az aktiválás után a funkció működése némi időt vehet igénybe.

6.14 FUNKCIÓK: Sütés serpenyőben

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.

VIGYÁZAT!

Csak hideg főzőedényt használjon. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy olaj/zsiradék nélküli edényt az egyik főzőzónára a bal oldalon. Használhat egy főzőzónát, vagy a Bridge igénybevételével összekapcsolhatja a zónákat.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Sütés serpenyőben lehetőséget.
3. Válassza ki a sütési szintet.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

Amikor a tárolóedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Most már betehet olajat és ételt az edénybe. Az ablak bezárásához és a sütés megkezdéséhez érintse meg a(z) OK gombot. A funkció manuális leállításához érintse meg a kezelősávon a 0 gombot.

Tanácsok és tippek:

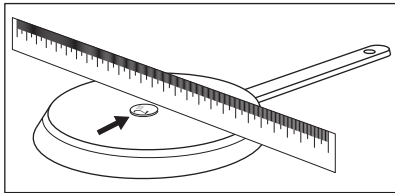
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat arra vonatkozóan, hogy mikor fordítsa meg az ételt, vagy mikor állítsa be a hőfokot.
- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.

- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.
- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománcozott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

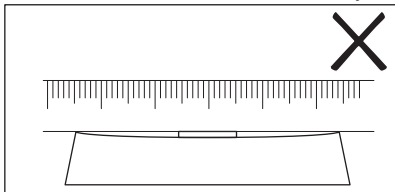
A Sütés serpenyőben funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

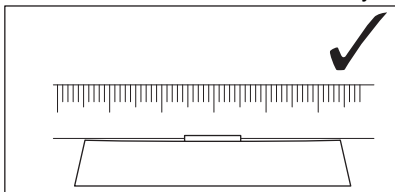
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
3. Próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.




- b. Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



6.15 FUNKCIÓK: Forralás

Ez a funkció automatikusan beállítja a hőfokot, hogy a víz ne folyjon ki, amikor eléri a forráspontot.




A funkció minden főzőzónán elérhető. Ha a használni kívánt főzőzónán maradékhő  van, a funkció le van tiltva. A funkció használatához várja meg, hogy a zóna lehűljön. A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.

VIGYÁZAT!

Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen legalább 1 l vízzel feltöltött edényt a főzőzónára.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Forralás lehetőséget.
3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

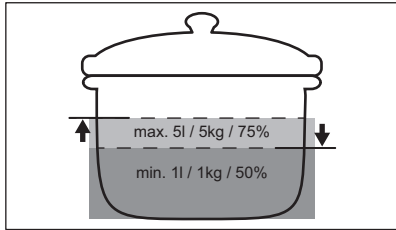
4. A funkció manuális leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

A forráspont elérése után a főzőlap automatikusan csökkenti a hőfokbeállítás szintjét. Ekkor szükség szerint manuálisan is beállíthatja.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Teáskannák és tűzhelyen használható kávéfőző edények esetén előfordulhat, hogy a funkció nem fog tökéletesen működni.
- Töltse meg hideg csapvízzel félig - háromnegyed részig az edényt úgy, hogy 4 cm maradjon szabadon az edény pereméig. Ne töltsön be 1 liternél kevesebb és 5 liternél több vizet. Ügyeljen arra, hogy a víz (illetve a víz és a burgonya együttes) tömege 1-5 kg között

legyen.




- A legjobb eredmény eléréséhez kizárólag egész, hámozatlan, közepes méretű burgonyákat használjon. Ügyeljen arra, hogy a burgonyát ne helyezze el túl szorosan.
- A funkció működésekor kerülje a rezgést kibocsátó tevékenységeket (pl. ne használjon mixert, vagy ne tegyen mobiltelefont a főzőlap mellé).
- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá só-t.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg.

6.16 FUNKCIÓK Olvasztás

Ezt a funkciót különféle termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja.

VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
 2. Válassza a FUNKCIÓK > Olvasztás lehetőséget.
 3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
 4. Érintse meg az OK gombot.
- A funkció manuális leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

6.17 Ételek



Ez a funkció segít a különböző ételek elkészítésében az előre beállított programok segítségével, amelyek meghatározott ételkategóriákra vonatkoznak. A programok elérhetősége a főzőzónától függ.

VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára. Használhat egy főzőzónát, vagy a(z) Bridge igénybevételevel összekapcsolhat két oldalsó zónát.
2. Válassza ezt: Ételek.
3. Válassza ki az étel típusát.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
5. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az étel típusától és a kiválasztott programtól függően beállíthatja és módosíthatja a részleteket, pl. a készség szintjét, a sütéshez szükséges hő szintjét stb.

Tanácsok és tippek:

- A leggyakrabban elkészített ételek automatikusan bekerülnek a(z) Legtöbbet főzött listájába.
- Egyes ételeknek hosszú nevük van, amely nem jeleníthető meg egészében a listán. Az étel teljes nevének megtekintéséhez érintse meg a „...” gombot.
- Manuálisan hozzáadhat programokat a(z) Kedvencek  listájához.
- Bizonyos programok elrejtéséhez érintse meg a(z)  gombot. A programok visszaállításához lépjen ide: Beállítások > Beállítás > Ételek.

6.18 Hob²Hood

Ez egy automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja egy erre alkalmas páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg és állítja be a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor manuálisan is működtethető a főzőlapról vagy magáról a páraelszívóról.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja ki és be.



Egyes páraelszívóknál a funkció alapértelmezés szerint le van tiltva. Ilyen esetekben először a páraelszívón, majd a főzőlapon kapcsolja be a funkciót. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

Az automatikus ventilátor üzemmód beállítása

A páraelszívó automatikus üzemmódba állításához válasszon a következő beállított ventilátorsebességek közül: 2 üzemmód – 6 üzemmód. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A(z) 1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

1. Érintse meg a gombot.
 2. Válassza a Beállítások > Hob²Hood lehetőséget.
 3. A páraelszívó bekapcsolásához kapcsoljon be egy kapcsolót.
- Minden automatikus üzemmód listaként jelenik meg.
4. Válasszon üzemmódot.
 5. A kiválasztás mentéséhez és a kilépéshez érintse meg a(z) vagy gombot.

Az aktuális ventilátor-fordulatszám ellenőrzéséhez érintse meg a(z) gombot. A ventilátor fordulatszáma a kijelző bal felső sarkában látható. A ventilátor

kikapcsolásához érintse meg a(z) gombot. A ventilátor bekapcsolásához érintse meg a(z) gombot.

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾ Ventilátorsebesség	Sütés ²⁾
	Ki	-	-

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾ Ventilátorsebesség	Sütés ²⁾
üzemmód 1	Be	-	-
Üzemmód 2 3)	Be	1	1
üzemmód 3	Be	-	1
üzemmód 4	Be	1	1
üzemmód 5	Be	1	2
üzemmód 6	Be	2	3

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

A kézi ventilátor üzemmód beállítása

A ventilátor sebességét kézzel is beállíthatja.



1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a Kézi gombot. Megjelenik egy kezelősáv az aktuális ventilátorsebességgel.
3. Érintse meg vagy csúsztassa az ujját a ventilátor sebességfokozatának beállításához.


A maximális ventilátor-fordulatszám bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot. A ventilátor egy bizonyos ideig Boost üzemmódban működik. Ezután a ventilátor sebességének szintje automatikusan 3-as értékre változik. A Boost manuális inaktíváláshoz nyomja meg a 0 gombot.

Páraelszívó fény


A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa az automatikus üzemmódot 1mód – 6 mód értékre. Manuálisan is be- vagy kikapcsolhatja a páraelszívó világítását.



A világítás kézi bekapcsolása



1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a  gombot a világítás bekapcsolásához.

A világítás kikapcsolásához érintse meg ismét a  gombot.

6.19 Nyelv

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyelv.
3. Válassza ki a nyelvet a listából.


A kiválasztás mentéséhez érintse meg a  vagy  gombot. Ezután válassza ki a(z) IGEN lehetőséget az előugró ablakban.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  >  gombot. Megjelenik egy lista. Válassza ki az első lehetőséget a bal felső sarokban, majd a másodikat a jobb felső sarokban. Görgessen le a listából a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amikor megjelenik az előugró ablak, válassza a jobb oldalon található opciót.

6.20 Nyomógomb hangok / Hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.


Kiválaszthatja a hangerő szintjét is.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
 2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Hangerő.
 3. Válassza ki a megfelelő beállítást.
- A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.21 Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

5 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 5 a legnagyobb fényerőt jelenti.

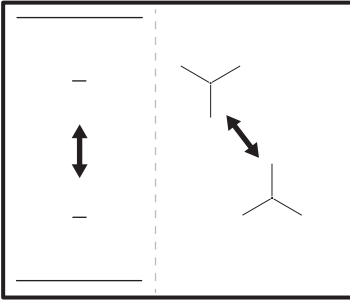
1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Fényerő.

3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.
A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.22 Teljesítménykezelés

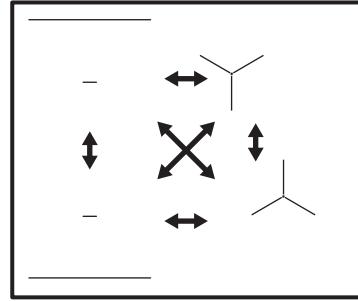
Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
 - Az elsőként kiválasztott főzőzóna (a(z) FUNKCIÓK vagy Ételek gombbal működő főzőzóna) hőfokbeállítása mindig elsőbbséget élvez. A fennmaradó teljesítmény a kiválasztott sorrendnek megfelelően oszlik meg a többi főzőzóna között.
 - A kezelőszívárván színe a rendelkezésre álló hőbeállítási opciókat mutatja:
 - piros - az aktuális hőbeállítás,
 - fehér - a maximális elérhető hőbeállítás,
 - világosszürke - a nem elérhető hőbeállítás (a Teljesítménykezelés működik).
 - Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentsen a többi főzőzóna beállított értékét.
- Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Ha a főzőlap teljes teljesítménye korlátozott (1500 W - 6000 W), a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes

főzőzóna között. Lásd az „Első használat előtt” > „FlexPower” című fejezetet.



7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A Sütés serpenyőben funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleire, sarkaihoz vagy az oldalsó szegélyhez, mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

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 főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben).
 - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
 - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák 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.

7.2 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

- kattintás: elektromos kapcsolás történik, a főzőedényt a főzőlaphoz helyezés után érzékeli a rendszer.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

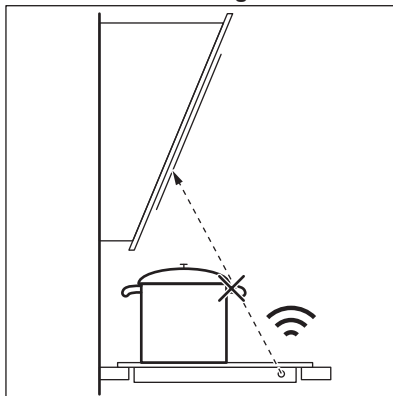
7.3 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.

- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.




Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

- A fém oldalsó szegélyt csak meleg vízben oldott mosogatószerrel tisztítsa. Ezután törölje szárazra egy törölkendővel.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon enyhén sűrűlő tisztítószereket, semmilyen polírozó tisztítószert, kaparót vagy a szivacs kemény rétegét az oldalsó szegély tisztításához.

- Az üvegfelület és az oldalsó szegély közötti résben szennyeződés és apró ételdarabok halmozódhatnak fel. A rés tisztításához használjon fa fogpiszkálót.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon éles fémeszközöket a rés tisztításához, mivel ezek kitágíthatják a rést, és károsíthatják az üvegfelületet vagy az oldalsó szegélyt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben 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, ha a főzőlap kellően lehűt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerral és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. HIBAEELHÁRÍTÁS




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Pause működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a  érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
	A FlexPower szintje túl alacsony.	Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd „Az első használat előtt” című részt.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A(z) Hob ² Hood képernyő nem látható.	A(z) Hob ² Hood ki van kapcsolva a beállításokban.	Lépjön be a beállításokba/Hob ² Hood, és kapcsolja be a funkciót.
A Hob ² Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A 1. módot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot 1. mód – 6. mód értékre, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
Hob ² Hood 1. – 6. módok működnek, de a világítás ki van kapcsolva.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	A helytelen nyelv megváltoztatásához kövesse a „Napi használat”, „Nyelv” részben található utasításokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
E - U - O jelenik meg.	Child Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A teljesítményszint sáv villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakozás hibás.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozást. Lapozza fel az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
 visszajelző világítani kezd.	A zónahőmérséklet-érzékelő túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletet érzékel.	Hagyja lehűlni a főzőzónát, vagy emelje a környezeti hőmérsékletet 15 °C fölé. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
 visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor eltömődött.	Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a ventilátort. Ha a ventilátort semmi sem blokkolja, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő aljú főzőedényt (lapos, mágneses). Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet.
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikáció” részben).
	A(z) FlexPower csökkenti a maximális teljesítményt.	Lásd a „Napi használat” című részt. Teljesítménykezelés.
A(z) Forralás funkció nem indul el.	A maradék hő még aktív ebben a zónában.	Várjon, amíg a zóna lehűl, vagy használjon másik hideg zónát.
A(z) Forralás funkció nem áll le.	Lehet, hogy nincs elég víz az edényben (vibrálás nem észlelhető), vagy a víz már túl meleg.	Edényenként legalább 1 liter hideg vizet használjon.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A(z) Forralás funkció hirtelen leáll.	A főzőedény nem kompatibilis a funkcióval. A funkció nem érzékeli a forrásban lévő víz által keltett rezgéseket. Előfordulhat, hogy a főzőedény túl kicsi a főzőzónához.	Ne használjon tapadásmentes főzőedényt ezzel a funkcióval. Forraljon több vizet, vagy váltson át hideg zónára. Ne adjon hozzá sót, amíg a víz el nem éri a forráspontot. Ellenőrizze, hogy a főzőedény átmérője megfelel-e a főzőzóna méretének. A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
A(z) Sütés serpenyőben funkció nem indul el.	Ez a funkció csak a kiválasztott zónánál érhető el.	Váltson olyan zónára, amelyhez a funkció elérhető. Lásd: „Termékleírás”.
A(z) Sütés serpenyőben funkcióval történő felfűtés hosszú időt vesz igénybe.	A főzőedény túl kicsi, túl nehéz vagy az alja egyenetlen.	Lásd a „Hasznos tanácsok és tanácsok” használati útmutató teljes online változatát.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. 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.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell NIG64B30AB:
Típus: 62 B4A 01 AA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám

AEG

Termékszám (PNC) 949 598 035 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Készült: Németország

7.35 kW



10.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Boost [W]	Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló

átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozásán

Modellazonosító	NIG64B30AB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	21.0 cm
	Jobb első	14.5 cm
	Jobb hátsó	18.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	184.4 Wh/kg
	Bal hátsó	184.4 Wh/kg
	Jobb első	180.2 Wh/kg
	Jobb hátsó	172.9 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

11.2 Energiatakarékosság


A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.


11.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.3 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

12. 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  tilító szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el

a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	186
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	188
3. UZSTĀDĪŠANA.....	190
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	192
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	194
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	196
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	204
8. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	205
9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	206
10. TEHNISKIE DATI.....	209
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	210
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	211

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarities sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **UZMANĪBU!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **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 Montavimas

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.

- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliedzieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliedzieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslodotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedzieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.

- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliedzieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekaisusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plītis virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķēsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

UZMANĪBU!

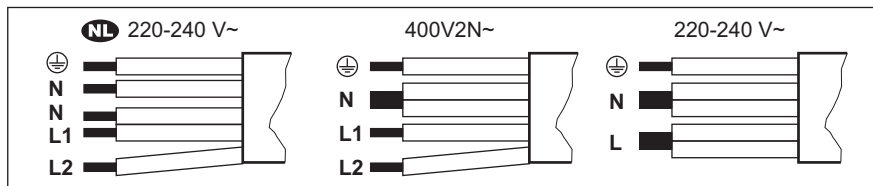
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

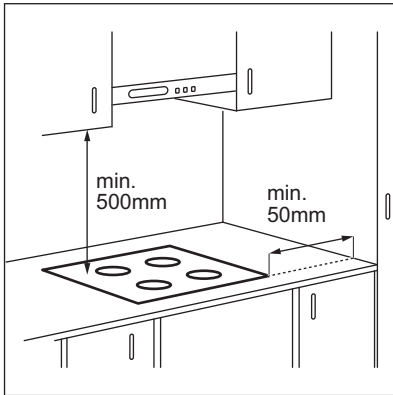
1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



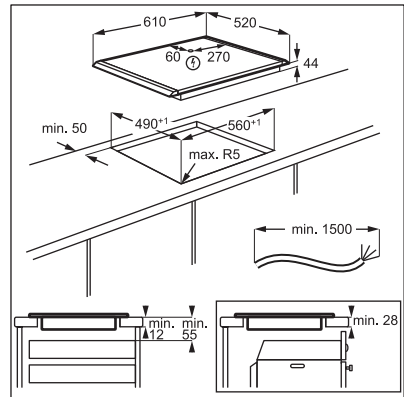
NL 220 - 240 V~	Divfāzu pieslēgums 400 V2N~	Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²
Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš
N Zils un zils	N Zils un zils	N Zils un zils
L1 Melns	L1 Melns	L Melns un brūns
L2 Brūns	L2 Brūns	

3.4 Montāža

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




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



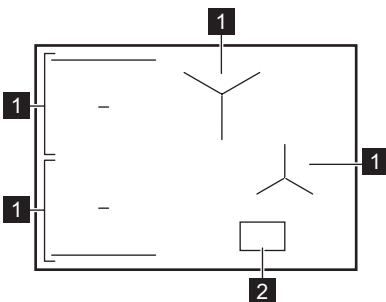
Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation 

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



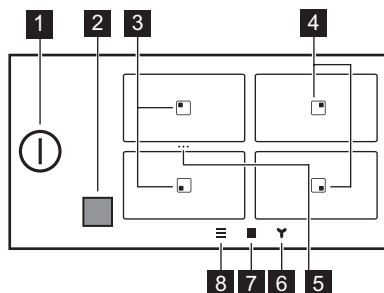
- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis



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

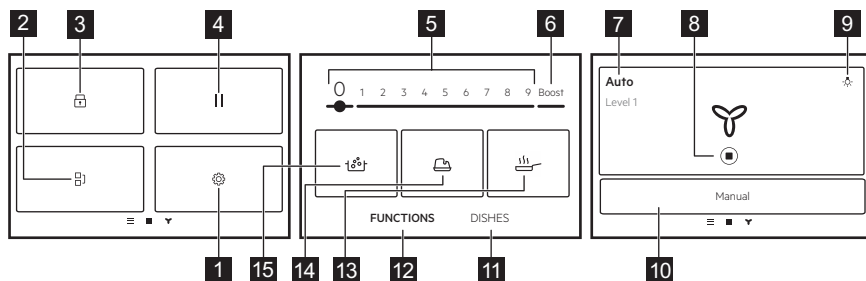
4.2 Vadības paneļa izkārtojums










Galvenais skats






Simbols	Apraksts
1	Pīķis virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
3	Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām.
4	Zona ar Vārīšana funkciju.
5	Bridge īsceļš. Divu sānu gatavošanas zonu apvienošana, lai izveidotu vienu lielāku gatavošanas zonu, vai apvienotu zonu sadalīšana.
6	Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.
7	Zonas pārskata atvēršana.
8	Izvēlne atvēršana.

Paplašinātais skats



Simbols	Apraksts
1 	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2 	Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3 	Lock. Vadības panela bloķēšana/atbloķēšana.
4 	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
7 Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
8 	Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
9 	Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
10 Manuāli / Auto	Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu.
11 Ēdieni	Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
12 FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.
13 	Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
14 	Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.
15 	Vārišana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārišanās punkts.

Displeja navigācija

Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlnē.

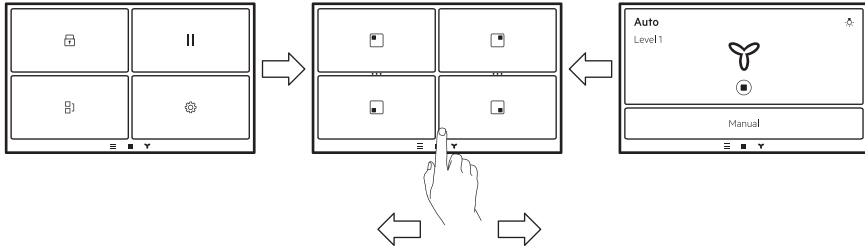
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšdaļā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob²Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jūms jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

5.3 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurģaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu un/vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli tiks atkal ieslēgti.

- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uzturētais lodziņš ar papildu informāciju.

5.4 FlexPower

FlexPower nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.




Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī. Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.

⚠ UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.



Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
2. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
3. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.
4. Pieskarieties  vai . Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.

6. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīti virsmu, ja:

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīti virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīti virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

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

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām

6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīti virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta. Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

6.4 Gatavošanas zonu lietošana

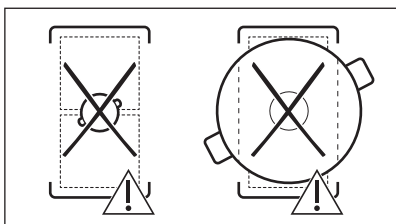
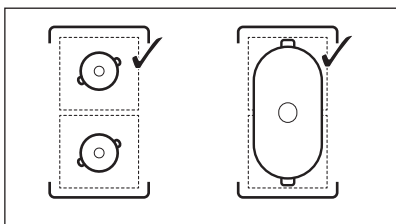
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Ieteikumi un padomi.

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdieni gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties **X** augšējā labajā stūrī.

Varat gatavot, izmantojot lielu ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge.

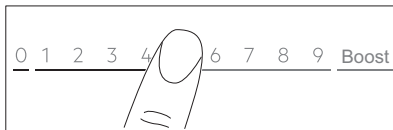


Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties **—** vai **+**. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju indukcijas gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika indukcijas gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Boost.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.




Boost nedarbojas, kad ir aktivizēta Bridge funkcija vai jauda kādā posmā nav pietiekama (sk. "Jaudas pārvaldība").



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.7 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS!

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

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

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:


- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikatorus nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.


6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarities , lai aktivizētu plīts virsmu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarities  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Ja nepieciešams, varat iestatīt taimerī. Skatiet sadaļu "Taimera iespējas".


6.9 Taimera iespējas

^{+STOP} ECO Timer

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.


Lai taupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildītājs izslēdzas pirms atskan ECO Timer skaņa. Darbības laika atšķirība ir atkarīga no siltuma iestatījuma līmeņa un gatavošanas darbības ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
 2. Pieskarities zonas simbolam.
 3. Nospiediet .
- Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
4. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.
 5. Iestatiet laiku.
 6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities OK.


Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**.

Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer

iestatījumus: pieskarities  ^{+STOP} ar taimera vērtību, pēc tam pieskarities REDĪĢĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarities OK, lai apturētu signālu.


Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas

pakāpi uz **0**. Varat arī pieskarties pie  ^{+STOP} ar taimera vērtību, pieskarities pie **X** un apstiprināt savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais sīdnis.
2. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.


3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas, lai aktivizētu funkciju.

4. Iestatiet laiku.


5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar X.

Gatavošanas laikā varat mainīt Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIGĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.


Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties X un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

6.10 / ... Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi. Varat to izmantot, lai gatavotu ar lieliem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas traukam jānosiedz abu zonu centri. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.

2. Pieskarieties  displejā, lai atvērtu Izvēlne un atlasiet Bridge. Varat arī pieskarties saīsnai ... zonas pārskatā.


3. Iestatiet karstumu.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties saīsnai

... Gatavošanas zonas atsāks darboties atsevišķi.


6.11 Pause


Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Ja funkcija darbojas, var izmantot tikai  un ATSĀKT pogas var izmantot. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties  lai atvērtu Izvēlne.

2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Karstuma iestatījums ir pazemināts uz  (Siltuma uzturēšanas režīms).


Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.


Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

6.12 Lock

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

1. Iestatiet karstumu.

2. Pieskarieties  lai atvērtu Izvēlne.

3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un turiet ATBLOĶĒT 4 sekundes.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

1. Pieskarieties  lai atvērtu Izvēlne.

2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana > Bērnu drošība.

3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskarieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.14 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

⚠ UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus.

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Izvēlieties cepšanas līmeni.
4. Iepriekšēja karsēšana sākas.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

Kad panna ir sasniegusi paredzēto temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Tagad pannā varat iepilināt eļļu un ievietot pārtiku. Lai aizvērtu uznirstošo logu un sāktu cepšanu, pieskarieties OK. Lai manuāli apturētu funkciju, vadības joslā pieskarieties 0.

Padomi un ieteikumi

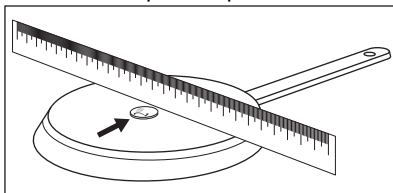
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

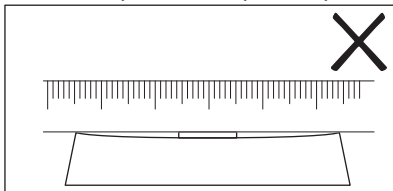
Lietojiet tikai pannas ar plakānu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma

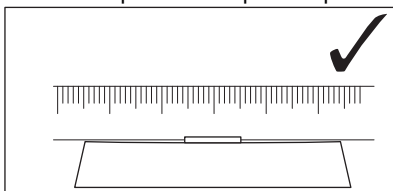
monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



- b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.15 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.




Funkcija ir pieejama visās gatavošanas zonās. Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums (I/III/III), funkcija ir atspējota. Lai izmantotu funkciju, nogaidiet, līdz zona atdziest. Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.

⚠ UZMANĪBU!

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uz gatavošanas zonas novietojiet katlu, kas piepildīts ar vismaz 1 l ūdens.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

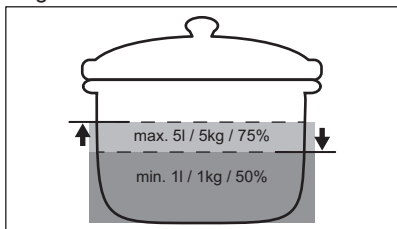
Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

4. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni. Šajā brīdī jūs to varat pielāgot arī manuāli, ja nepieciešams.

Padomi un ieteikumi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkanas vai espresso katliņus.
- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 un vairāk kā 5 litrus ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.


6.16 FUNKCIJAS: Kausēšana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
4. Pieskarieties OK (Labi).

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

6.17 Ēdieni

Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestaģtas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.



UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot divas sānu gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.
2. Atlasiet Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
5. Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētas programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Padomi un ieteikumi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Dažiem ēdieniem ir gari nosaukumi, kurus nevar pilnībā parādīt sarakstā. Lai skatītu pilnu ēdiena nosaukumu, lūdzu, pieskarieties "...".

- Programmas var manuāli pievienot Biežāk lietotie  sarakstam.
- Varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties . Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

6.18 Hob²Hood

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.




Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.



Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.



Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana




Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.


1. Nospiediet .
2. Izvēlieties Iestatījumi > Hob²Hood.
3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

4. Atlasiet režīmu.

5. Pieskarieties  vai , lai saglabātu atlasīto izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties . Lai ieslēgtu ventilatoru, pieskarieties .

Automātiskie režīmi	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana 1)	Cepšana 2)
	Izslēgts	-	-
Režīms 1	Izslēgts	-	-
Režīms 2 3)	Izslēgts	1	1
Režīms 3	Izslēgts	-	1
Režīms 4	Izslēgts	1	1
Režīms 5	Izslēgts	1	2
Režīms 6	Izslēgts	2	3

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

1. Nospiediet .
 2. Nospiediet Manuāli.
- Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.



3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.


Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

Tvaika nosūcēja apgaismojums


Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.


Apgaismojuma manuāla ieslēgšana



1. Nospiediet .
2. Pieskarities , lai ieslēgtu apgaismojumu.

Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti pieskarities simbolam .

6.19 Valoda

1. Pieskarities , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.


Lai saglabātu izvēli, pieskarities **X** vai .
Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējaties nepareizo valodu, pieskarities  > . Parādīsies saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas pa kreisi, pēc tam otro opciju no augšas labajā pusē. Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.20 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstieni.


Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.21 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

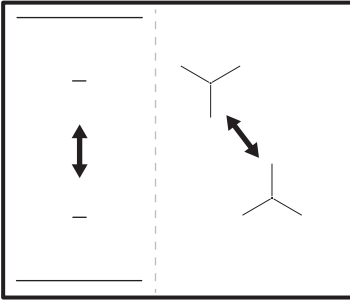
1. Pieskarities , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.22 Jaudas pārvaldība

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

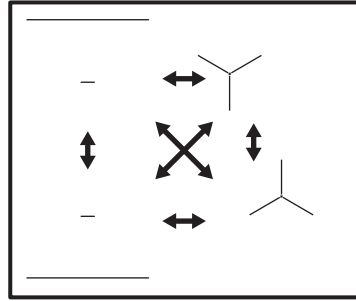
- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusi jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
 - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
 - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
 - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

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



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp visām gatavošanas zonām. Skatiet

nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" > "FlexPower".



7. IETEIKUMI UN PADOMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biezākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem vai malu apmali, jo tādējādi stikla virsma var ieplīst vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).

- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.
- Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virvai, ja:**

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena

gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.2 Trokšņi darbības laikā:



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

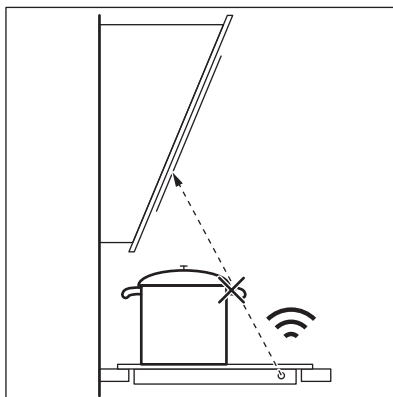
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.3 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.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.




Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu .

8. APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

- Rāmja tīrīšanai izmantojiet tikai trauku mazgāšanas līdzekli ar siltu ūdeni. Pēc tam noslaukiet to sausu ar drānu.

BRĪDINĀJUMS!

Rāmja tīrīšanai neizmantojiet maigus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, spodrināšanas līdzekļus, skrāpjus un sūkļa cieto slāni.

- Spraugā starp stikla virsmu un apmali var uzkrāties netīrumi un nelielas ēdiena

daļiņas. Izmantojiet koka zobu bakstāmo kociņu, lai iztīrītu spraugu.

BRĪDINĀJUMS!

Spraugas tīrīšanai neizmantojiet asus metāla piederumus, jo tie var paplašināt spraugu un sabojāt sānu apmales.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.


9. TRAUČĒJUMMEKLĒŠANA





BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pause.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīrieties displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrofikla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
	FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Nedarbojas Hob ² Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob ² Hood ekrāns nav redzams.	Hob ² Hood iestatījumos ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/Hob ² Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob ² Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob ² Hoodrežīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskarieties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā "Ikdienas lietošana", "Valoda" sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Lock.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās E - U - O.	Darbojas Bērna drošība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Jaudas līmeņa josla mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas  .	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
Iedegas  .	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Iedegas  .	Dzesēšanas ventilators ir nosprostots.	Pārliedziniet, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav saņēma ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltum pārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
	FlexPower samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Jaudas pārvaldība.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Šajā zonā joprojām ir aktīvs atlikušais siltums.	Pagaidiet, līdz zona atdziest, vai izmantojiet citu auksto zonu.
Neizslēdzas funkcija Vārīšana.	Katlā var būt par maz ūdens (vibrācijas nevar noteikt) vai ūdens jau ir pārāk silts.	Katrā katlā izmantojiet vismaz 1 l auksta ūdens.
Funkcija Vārīšana pēkšņi apstājas.	Ēdiena gatavošanas trauks nav sa-derīgs ar funkciju. Funkcija nevar noteikt verdoša ūdens radītās vibrācijas. Ēdiena gatavošanas trauks var būt pārāk mazs gatavošanas zonai.	Neizmantojiet nepiedegošus ēdiena gatavošanas traukus, lietojot šo funkciju. Uzvāriet vairāk ūdens vai pārejiet uz aukstu zonu. Nepievienojiet sāli, pirms ūdens nav sasniedzis vārīšanas punktu. Pārļiecinieties, vai gatavošanas trauku diametrs atbilst gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet gatavošanas zonas centrā.
Neieslēdzas funkcija Cepšana pannā.	Funkcija ir pieejama tikai noteiktām zonām.	Pārslēdzieties uz zonu, kurai šī funkcija ir pieejama. Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".
Uzsildīšana ar Cepšana pannā funkciju aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nefīdzena.	Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi" pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārļiecinieties, 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 grāmatīnā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis NIG64B30AB
Veids 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 035 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācijā
7.35 kW



10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

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

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena

gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	NIG64B30AB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apālo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 172.9 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

11.2 Enerģijas taupīšana


Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.


- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	212
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	214
3. MONTAVIMAS.....	216
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	218
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	220
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	222
7. NAUDINGI PATARIMAI.....	229
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	231
9. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	232
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	234
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	235
12. APLINKOS APSAUGA.....	236

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. 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.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.

- Jeigu prietaisais įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, kad prietaisais būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisais tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotą 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), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekране pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisais liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavoju.

- 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.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės.

Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠️ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠️ DĖMESIO

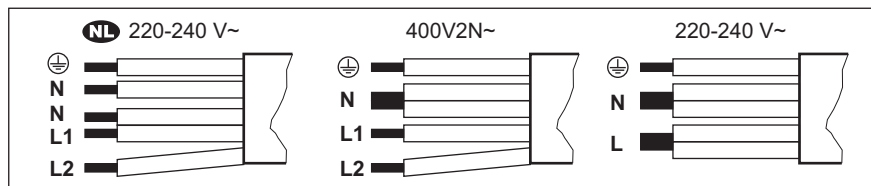
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
5. Sujunkite dviejų mėlynyų laidų galus.
6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

Dvifazė jungtis

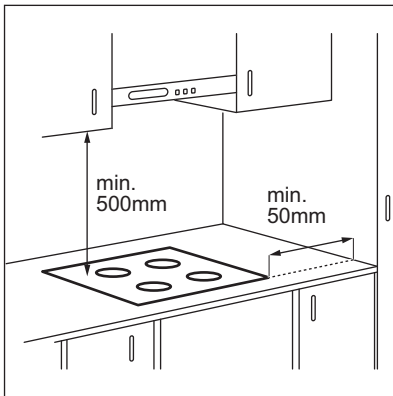
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlynyų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



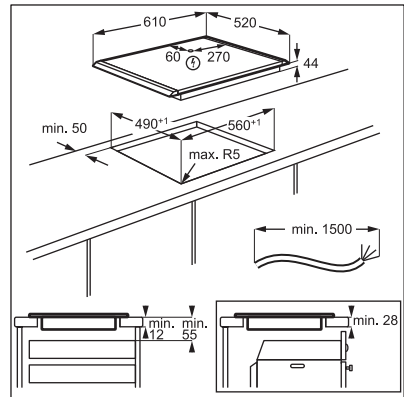
NL 220 - 240 V~	Dvifazė jungtis: 400 V2N~	Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²
Žalias-geltonas	Žalias-geltonas	Žalias-geltonas
N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas
L1 Juodas	L1 Juodas	L Juodas ir rudas
L2 Rudas	L2 Rudas	

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



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



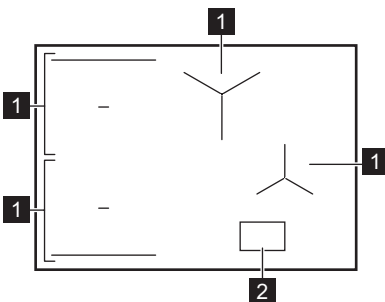
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



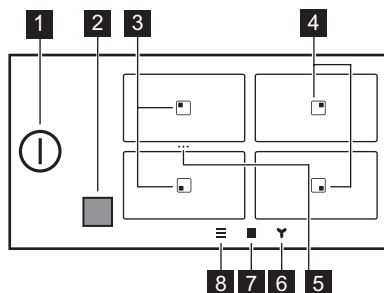
- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis



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

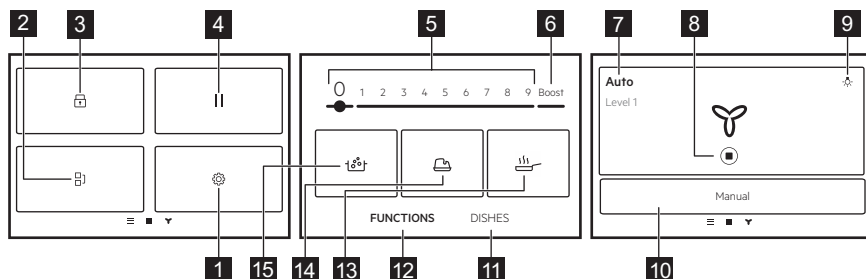
4.2 Valdymo skydelio išdėstymas










Pagrindinis rodinys






Simbolis	Aprašymas
1	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
3	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
4	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5	Nuoroda į Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes į vieną zoną arba sujungtoms kaitvietėms atskirti.
6	Nustatyti gartraukio funkcijas.
7	Atverti kaitviečių apžvalgą.
8	Atverti Meniu.

Išplėstasis rodinys



Simbolis	Aprašymas
1 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2 	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
3 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
4 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
5 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
6 Boost	Įjungti maksimalaus karščio nuostatą.
7 Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventilatoriaus nuostatą.
8 	Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
9 	Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti.
10 Rankinis nustatymas / Auto	Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą.
11 Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.
12 FUNKCIJOS	Pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
13 	Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
14 	Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
15 	Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.

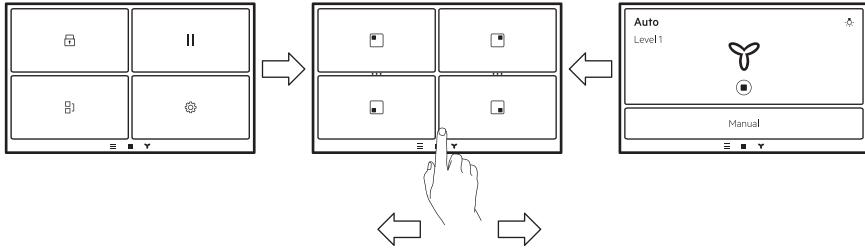
Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Įjungti / išjungti parinktį.
	Grįžti vienu Menu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

 **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

5.1 Naršymas ekrane



Norėdami keisti ekranus, bakstelėkite ekrano apačioje esančius simbolius. Taip pat galite nuslinkti į kairę Hob²Hood nuostatoms tvarkyti arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas ir Garsumas.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 Ekranų naudojimas

- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungžiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštą per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametru, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją arba laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašu ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija.

5.4 FlexPower

FlexPower apibrėžia, kiek energijos sunaudoja kaitlentė buitinių elektros saugiklių galimybių ribose.

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.

⚠ DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametru.



Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2000 W, negalėsite įjungti jokių automatinių programų (Patiekalai ar FUNKCIJOS).


- Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
- Ekrane palieskite , kad atvertumėte Meniu.
- Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir pasirinktumėte tinkamą galios lygį.
- Palieskite arba . Laikytės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.

i

Kai naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

6.4 Kaitviečių naudojimas

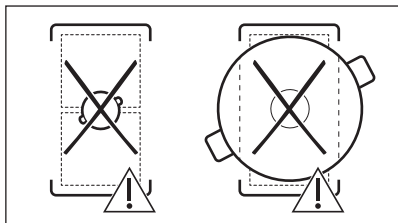
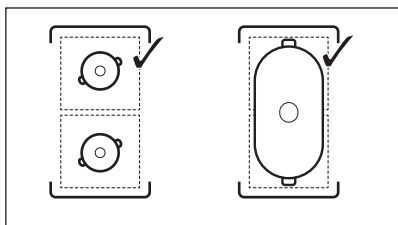
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.

i

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar gaminimo indas tinkamas naudoti ant indukcinį kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite gaminimo indą kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekrane atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite **X**.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite sujungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame gaminimo inde.

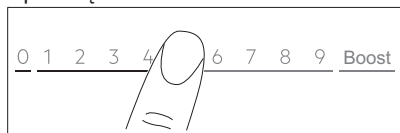


Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitviete norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirinkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite — arba + . Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją indukcinėi kaitviete galima įjungti tik ribotam laikui. Šiam

laikui praėjus indukcinė kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.



Funkcija „Boost“ neveikia, kai įjungta funkcija „Bridge“ arba kai vienos fazės galios nepakanka (žr. „Galios valdymas“).



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

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

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

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

||| – tęsti maisto gaminimą,

|| – šilumos palaikymas,

| – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiaktorius,


- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indiaktorius išsijungia kaitviete atvėsus.


6.8 ☰ Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvis lieka ant kaitvietės. Ši funkcija neveikia, kai kaitvietė šalta.

1. Norėdami įjungti Šilumos palaikymo režimas, palieskite .

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiamo.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktyt“.

6.9 Laiko nustatymai





ECO laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.


Kad būtų taupoma energija, kaitvietės šildytuvai išsijungia prieš pasigirstant ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo karščio lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
 2. Palieskite kaitvietės simbolį.
 3. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
 5. Nustatykite laiką.
 6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.


Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.


ECO laikmatis nuostatas galite keisti

gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite

karščio lygį 0. Arba palieskite  su

laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.

Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.


2. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

3. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.

4. Nustatykite laiką.



5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

Laikmatis nuostatas galite keisti gamindami

maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.


Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti funkciją, Palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai atsiranda išskylantysis langas.

6.10 / ... Bridge


Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu. Galite tai naudoti maistui gaminti dideliuose gaminimo induose.

Gaminimo indas turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu gaminimo indas yra tarp dviejų centrų, funkcija nebus įjungta.




1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Ekране palieskite , kad atvertumėte Meniu, ir pasirinkite Bridge. Taip pat galite paliesti nuorodą *** kaitviečių apžvalgoje.
3. Nustatykite kaitros parinktį. Norėdami išjungti funkciją, palieskite nuorodą ***. Kaitvietės pratęs veikimą atskirai.

6.11 || Pause

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

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik  ir TĖSTI mygtukus. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.



Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite  ir atverkite Meniu.
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Kaitros nustatymas sumažinamas iki  (Šilumos palaikymo režimas). Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĖSTI.

Bus grąžintos ankstesnės karščio nuostatos.

6.12 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip išvengsite atsitiktinio šlidymo nustatymų pakeitimo.


1. Nustatykite kaitros parinktį.
2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, paspauskite ir palaikykite ATRAKINTI 4 sekundes.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.13 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty s > Vaikų užraktas.

3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

6.14 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO

Naudokite tik šaltą gaminimo indą. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
3. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

Kai keptuvė pasiekia numatytąją temperatūrą, pasigirsta signalas ir atsiranda iškylantysis langas. Dabar į keptuvę galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami užverti langą ir pradėti kepimą, palieskite OK. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, valdymo juostoje paspauskite 0.

Gudrybės ir patarimai

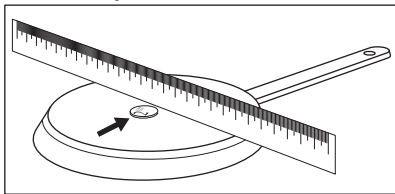
- Laikykites nurodymų ekране, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperaikintumėte ir nepažeistumėte indų.

- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

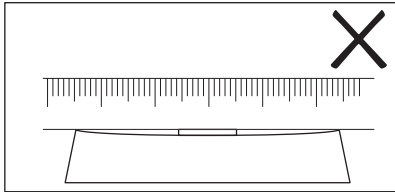
Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

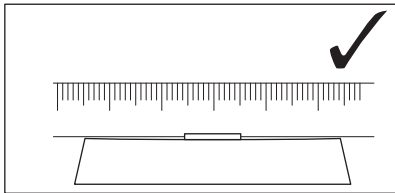
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir pakeistuvio dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir pakeistuvio dugno.



6.15 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.




Ši funkcija galima visose kaitvietėse. Jeigu pageidaujama kaitvietė vis dar įkaitusi (I/II/III), funkcijos įjungti negalėsite. Jei norite naudoti funkciją, palaukite, kol kaitvietė atvės. Nenaudokite šios funkcijos su pakeistuviais nepridegančiais paviršiais.

DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais pakeistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės padėkite puodą su bent 1 l vandens.
2. Pasirinkite: FUNKCIJOS > Virimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

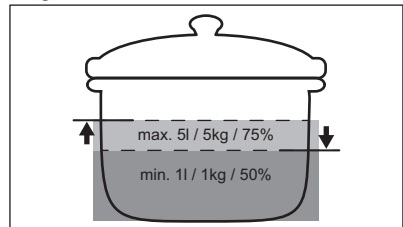
Laikmatis iškart pradeda veikti.

4. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Kai pasiekiami virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį. Šiuo metu tai galite nustatyti ir rankiniu būdu.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espreso kavinukais.
- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo viršaus liktų 4 cm. Nenaudokite mažiau kaip 1 ar daugiau kaip 5 litrų vandens. Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluptas vidutinio

dydžio bulves. Pasirūpinkite, kad bulvės puode nebūtų suspaustos.

- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų puodų, pasiekus virimo temperatūrą galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.


6.16 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.

DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

6.17 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.



DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge sujungti dvi šonines kaitvietes.
2. Pasirinkite Patiekalai.
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
5. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Gudrybės ir patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Kai kurių patiekalų pavadinimai per ilgi, tad sąrašė neįmanoma pateikti viso pavadinimo. Jei norite pamatyti visą patiekalo pavadinimą, palieskite daugtaškį „...“.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į Mėgstamiausios  sąrašą.
- Galite paslėpti tam tikras programas paliesdami . Norėdami atkurti programas, eikite į Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

6.18 Hob²Hood

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkautusio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.

i



Jeigu pakeisite ventilatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.




i


Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlenteje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinio ventiliatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventiliatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Hob²Hood.
3. Gartraukį įjunkite mygtuku.
4. Pasirinkite režimą.
5. Palieskite **X** arba , kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.


Norėdami patikrinti esamą ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite . Ventiliatoriaus greičio lygis rodomas ekrano viršutiniame kairiajame kampe. Norėdami išjungti ventiliatorių, palieskite . Norėdami įjungti ventiliatorių, palieskite .

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
		Ventiliatoriaus greitis	
	Išjungta	-	-
Režimas 1	Ijungta	-	-
Režimas 2 ³⁾	Ijungta	1	1
Režimas 3	Ijungta	-	1
Režimas 4	Ijungta	1	1
Režimas 5	Ijungta	1	2
Režimas 6	Ijungta	2	3

- 1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas



Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.


1. Palieskite .
 2. Palieskite Rankinis nustatymas.
- Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.
3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.
- Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatorius veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

Gartraukio apšvietimas


Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.


Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu



1. Palieskite .
2. Norėdami įjungti apšvietimą, palieskite .

Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą palieskite .

6.19 Kalba

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.


Norėdami išsaugoti parinktį, palieskite **X** arba . Paskui išskylančiame lange pasirinkite TAIP.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  > . Atsiranda sąrašas. Pasirinkite pirmąją parinktį viršuje kairėje, o paskui antrąją parinktį viršuje dešinėje. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda išskylančiasis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

6.20 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.


Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktyš > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.21 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktyš > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

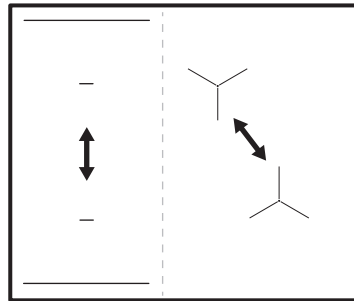
6.22 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

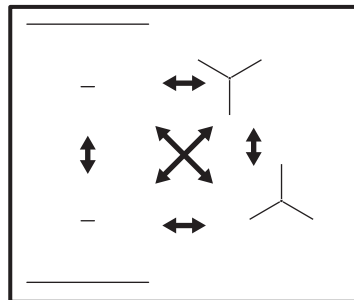
- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.

- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
 - raudona – esamas karščio lygis;
 - balta – maksimali galima karščio nuostata;
 - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“).



7. NAUDINGI PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų ar šoninių apdailos elementų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.

- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

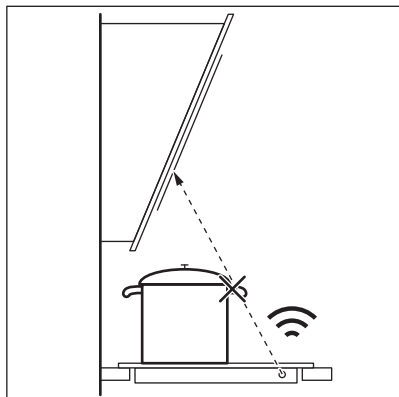
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.3 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.




Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu .

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 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 kaitlentės valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentės skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.



ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

- Norėdami nuvalyti metalinės pusės apdailą, naudokite tik indų ploviklį ir šiltą vandenį. Tada nusauskite šluoste.



ĮSPĖJIMAS!

Metalinės pusės apdailos valymui nenaudokite jokių valomųjų pienelių, poliravimo priemonių, šveitiklių ar šiurkščių kempinių.

- Tarpuose tarp stiklinio paviršiaus ir metalinės pusės apdailos gali kauptis nešvarumai. Tarpams valyti naudokite medinį dantų krapštuką.



ĮSPĖJIMAS!

Tokių tarpų nevalykite jokiais aštriais metaliniais įrankiais, kurie gali praplėsti tarpą ir pažeisti metalinės pusės apdailą bei stiklinį paviršių.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmės bei atnaujinkite

spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.


- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.





9. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Veikia Pause.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minūtei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė per nelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Lygis FlexPower yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob ² Hood ekranas nematomas.	Hob ² Hood išjungta nuostatose.	Eikite į nuostatas / Hob ² Hood ir įjunkite funkciją.
Hob ² Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote 1 režimą.	Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas.
Veikia Hob ² Hood 1–6 režimai, bet apšvietimas neįsijungia.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykitės „Kasdienio naudojimo“ > „Kalba“ nurodymų kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kaitvietė išsijungia.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Pasirodo E - U - O.	Veikia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Galios lygio juosta mirksi.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Išsijungia  .	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
Išsijungia  .	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitviete atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Išsijungia  .	Aušinimo ventilatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventilatoriaus. Jeigu ventilatoriaus niekas neužstoja ir nesklandumas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitvientei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, išmagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apatčios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
	FlexPower sumažina maksimalią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Funkcija Virimas nepradedo veikti.	Ši kaitvietė tebėra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės, arba naudokite kitą šaltą kaitvietę.
Funkcija Virimas nenustoja veikti.	Puode gali būti nepakankamai vandens (neįmanoma aptikti virpesių) arba vanduo jau per karštas.	Puode turi būti ne mažiau kaip 1 l šalto vandens.
Funkcija Virimas staiga sustoja.	Gaminimo indas netinkamas funkcijai. Funkcija negali aptikti verdančio vandens virpesių. Gaminimo indas gali būti per mažas kaitvietei.	Nenaudokite šios funkcijos su nepriedeganciais gaminimo indais. Virkite daugiau vandens arba pereininkite prie šaltos kaitvietės. Nepilkite druskos, kol vanduo neužvirė. Pasirūpinkite, kad gaminimo indo skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės vidurio.
Funkcija Kepimas keptuvėje nepradedo veikti.	Ši funkcija prieinama tik tam tikrose kaitvietėse.	Pereikite prie kaitvietės, kurioje funkcija prieinama. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Naudingi patarimai“.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliojotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliojuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis NIG64B30AB:
Tipas 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	NIG64B30AB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	14.5 cm
	Dešinioji galinė	18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	184.4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	180.2 Wh/kg
	Dešinioji galinė	172.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

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

11.2 Energijos taupymas


Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.


- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

11.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	237
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	240
3. МОНТАЖА.....	242
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	245
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	247
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	248
7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	257
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	259
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	260
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	264
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	264
12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	265

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капацы, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жешок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата E3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см

од индуктивните рингли кога апаратот работи.

- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- 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 за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре

кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

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

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

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

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

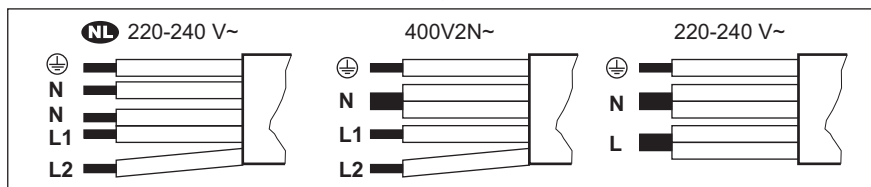
Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.
2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

5. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
6. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

Двофазно поврзување

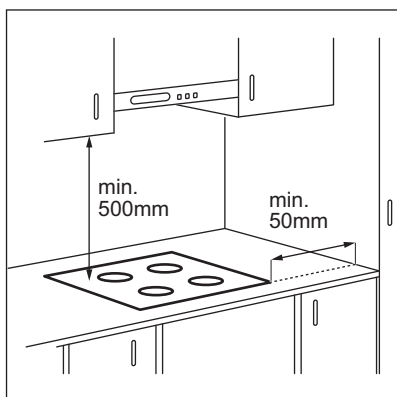
1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



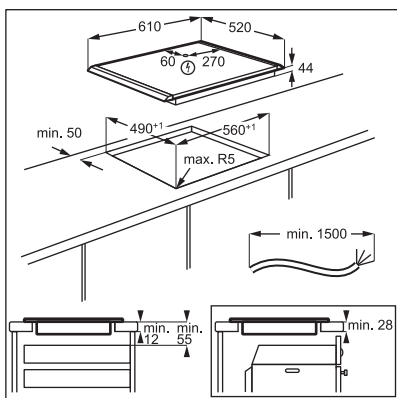
NL 220 - 240 V~	Двофазно поврзување: 400 V2N~	Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~
5x1,5 мм ²	5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²	5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²
Зелена - жолта	Зелена - жолта	Зелена - жолта
N Сина и сина	N Сина и сина	N Сина и сина
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и кафеава
L2 Кафеава	L2 Кафеава	

3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.




Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



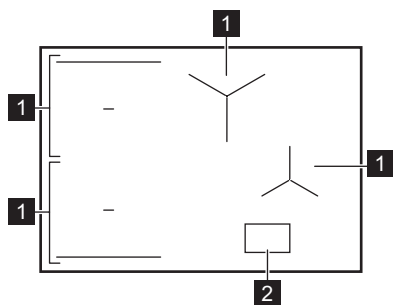
Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



1 Индукциска рингла

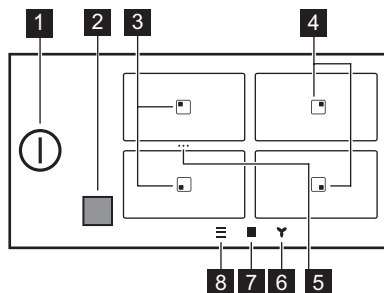
2 Контролна табла




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

4.2 Распоред на контролната табла

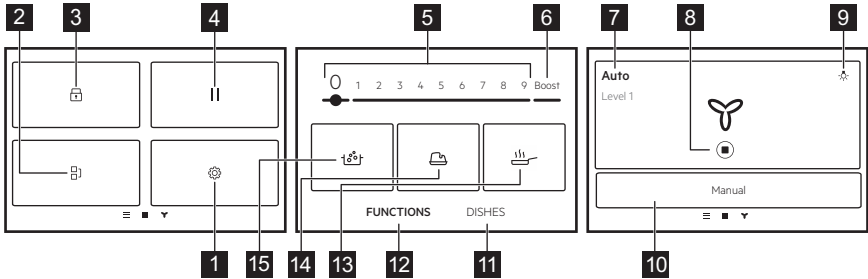
Главен преглед















Симбол	Опис
1 ①	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2 ■	Прозорецот за Hob ² Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.
3 □	Рингла со Пржење и Вареење функции.
4 □	Рингла со Вареење функција.
5 ...	Кратенка за Bridge. За да се спојат две странични рингли за да се создаде едно место за готвење или да се поделат споените рингли.
6 Y	За поставување на функциите на аспираторот.
7 ■	За да го отворите прегледот на ринглите.

Симбол	Опис
8 	За да го отворите Мени.

Проширен преглед



Симбол	Опис
1 	Поставки. За да ги отворите поставките на плочата за готвење.
2 	Bridge. За поврзување две рингли за да може да работат како една.
3 	Lock. За заклучување / отклучување на контролната плоча.
4 	Pause. За поставување на сите рингли што се во функција на најмала поставка за јачина на топлината.
5 1 - 9	За поставување на поставка за јачина на топлина.
6 Boost	За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината.
7 	Упатство за употреба / Auto
8 	За запирање / рестартирање на аспираторот.
9 	За вклучување и исклучување на аспираторот.
10 	Упатство за употреба / Auto
11 	Јадења
12 	ФУНКЦИИ
13 	Пржење. Да се пржи со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветени на разни видови јадење.
14 	Топење. За топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер.

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

Навигација на екран

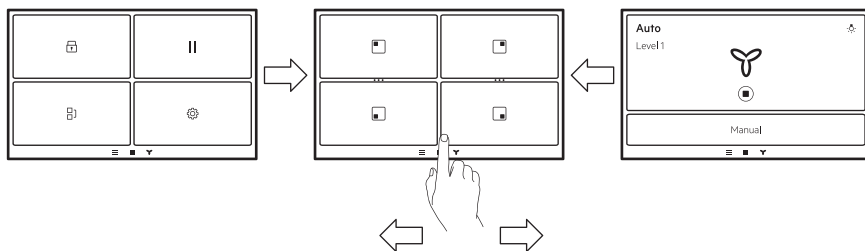
Симбол	Опис
OK	За потврда на изборот или поставката.
X	За да го затворите прозорецот кој се појавува.
	За да ги соберете / проширите упатствата на екранот.
	За да ги вклучите / исклучите опциите.
	За враќање назад / напред едно ниво во Мени.

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Навигација на екранот



За да се движите помеѓу екраните, допрете на симболите на дното на екранот. Можете исто така да поминете налево за да управувате со поставките за Hob²Hood или надесно за да стигнете до Мени.

5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост и Јачина на звук.

Можете да ја смените поставката во Мени > Поставки > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.

5.3 Користење на екранот

- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.

- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција или време можете да вртите низ листата и / или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се враќаат.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со додатни информации кога ќе ги стартувате.

5.4 FlexPower

FlexPower дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.




На почеток апаратот работи на највисоко можно ниво на јачина. Можете да ја смените максималната моќност ако монтажата не ја поддржува целата моќност.

ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.



Ако нивото на јачина е пониско од 2000 W, не можете да вклучите никакви автоматски програми (Јадења или ФУНКЦИИ).


1. Проверете дали сите рингли се исклучени.
2. Допрете  на екранот за да се отвори Мени.
3. Изберете Поставки > Поставка > FlexPower и одберете го соодветното ниво на јачина.
4. Допрете го  или . Следете ги упатствата на екранот за да го потврдите изборот.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Активирање и деактивирање

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

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не ја поставувате јачината за топлина откако ќе ја активирате плочата за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се

огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.

- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Индукциската рингла автоматски се исклучува по 50 секунди.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

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

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 час



Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 час. За Топење плочата за готвење се исклучува после 6 часа.

6.3 Откривање тенџере

Оваа функција открива дали се поставени тенџериња на ринглите и ги исклучува ринглите ако садовите за готвење веќе не се откриваат.

- Ако прво ставите садови на ринглата, а потоа ја вклучите плочата за готвење, на прегледот на соодветната рингла се појавува сива лента.
- Лентата нема да се појави ако нема сад за готвење на ринглата или ако садот за готвење не може да се открие поради неговата неправилна поставеност или несоодветен материјал.
- Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, ќе почне да трепка соодветниот преглед на ринглата. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски. За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите садовите за готвење на ринглите пред наведениот рок.

6.4 Користење на ринглите

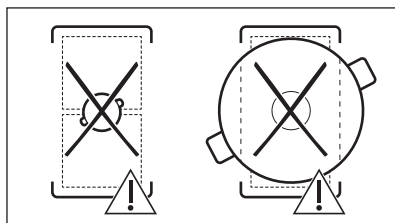
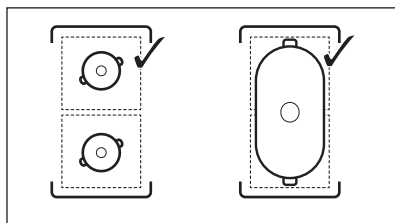
Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.



За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Напомени и корисни совети“.

За да ја вклучите ринглата, ставете ги садовите во центарот на ринглата и допрете го симболот за соодветната рингла. Достапните програми се појавуваат на екранот. Поставете го нивото на топлина или изберете една од автоматските функции. За да се вратите на главниот преглед, допрете **X** во горниот десен агол.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено користејќи ја Bridge.

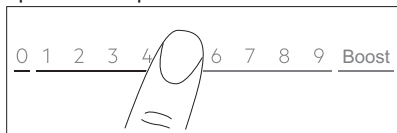


Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да е ограничена. Погледнете во „Управ. со енергијата“.

6.5 Поставки за подгревање

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Ставете го тенџерето на избраната рингла и допрете го симболот за соодветната рингла.
3. Допрете или лизгајте со прст за да поставите поставка за јачина на топлина.

Иконите за нивото на јачина 1-9 стануваат поголеми и лентата подолу станува црвена за да ја означи моменталната поставка за јачина. Кога е избрано нивото на јачина, екранот се менува во проширен приказ на екранот.



Можете исто така да ја промените поставката за топлина на екранот за преглед на ринглата. За да отидете на екранот за преглед на ринглата, допрете го центарот на проширениот приказ на екранот. За да го промените нивото на топлина, допрете — или +. За да го отворите проширениот приказ на екранот, допрете го нивото на јачина.

6.6 Boost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се вклучи за индукциската рингла само ограничено време. По ова време, индукциската рингла автоматски се враќа на највисоката температура.

1. Изберете рингла.
2. Допрете го Boost за да ја вклучите функцијата.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина на 0.



Boost не работи кога функцијата Bridge е активна или кога јачината во една фаза е недоволна. Видете во Управување со енергијата.



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сè додека показателот **|||/||/|** е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

||| - продолжи со готвење,

|| - одржување на топлина,

| - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:


- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жешок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

6.8 Режим за одржување на топлината


Оваа функција ја одржува храната топла со поставка за ниска температура.

Режим за одржување на топлината е достапна само кога ринглата е сè уште топла по завршениот процес на готвење (со видлива икона за преостаната топлина) и садот за готвење останува на ринглата. Функцијата не работи на ладна рингла.

1. Допрете  за да ја вклучите Режим за одржување на топлината.

Работи Режим за одржување на топлината додека не се исклучи.

2. За да ја запрете функцијата, допрете

 во горниот лев агол на екранот.

Можете да поставите тајмер, доколку е потребно. Погледнете во „Опции за тајмер“.

6.9 Опции на тајмерот



ECO Timer

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

За да заштеди енергија, грејачот на ринглата се исклучува пред звуците ECO Timer. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

Можете да ја користите оваа функција кога ринглата е вклучена. Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.

2. допрете го симболот за рингла.

3. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

4. Штиклирајте го Исклучи зонаполето за да ја активирате функцијата.


5. Поставете го времето.

6. Допрете го ОК за да потврдите.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.


Можете да ги промените ECO

Timer поставките за време на готвењето:

допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете ОК за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на 0. Во друг случај,

допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

Timer

Оваа функција можете да ја користите кога е вклучена ринглата.

Функцијата нема ефект врз која било друга функција која работи истовремено.

1. Одберете било која рингла.

Соодветниот лизгач се појавува на екранот.

2. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.


3. Отштиклирајте го Исклучи зона полето за да ја вклучите функцијата.

4. Поставете го времето.

5. Допрете го ОК за да потврдите.


Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Можете да ги промените Timer поставките

за време на готвењето: допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете ОК за да го запрете сигналот.


За да ја исклучите

функцијата допрете  за вредноста на тајмерот, допрете **X** и потврдете го вашиот избор кога ќе се појави прозорецот.

6.10 / ... Bridge

Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина. Можете да го користите за готвење со големи садови.


Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата нема да биде вклучена.

1. Ставете го садот за готвење на ринглиците.
2. Допрете  на екранот за да го отворите Мени и изберете Bridge. Можете исто така да ја допрете кратенката *** во прегледот на ринглицата.
3. Поставете ја поставката за подгревање.



За да ја исклучите функцијата, допрете кратенката***. Ринглиците продолжуваат да работат независно.


6.11 Pause

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

Кога функцијата е активна, само  и ПРОДОЛЖИ копчињата може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот. Кога ќе заврши функцијата на тајмерот, допрете каде било на екранот за да го запрете звучниот сигнал.



1. Допрете го  за да отворите Мени.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

Поставката за јачина е намалена на  (Режим за одржување на топлината). За да ја исклучите функцијата допрете ПРОДОЛЖИ.

Претходните поставки за топлина ќе се вратат.

6.12 Lock

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

1. Поставете ја поставката за подгревање.
2. Допрете го  за да се отвори Мени.
3. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


За да ја исклучите функцијата, притиснете и задржете ОТКЛУЧИ 4 секунди.



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

6.13 Child Lock

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Child Lock.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите E-U-O по азбучен ред за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

Може да треба време за да работи функцијата по вклучувањето.

6.14 ФУНКЦИИ: Пржење

Оваа функција ви овозможува да поставите соодветно ниво на поставка за јачина на топлина за да ја пржите храната. Плочата за готвење ја приспособува температурата според различните видови храна и ја одржува за време на готвењето. Откако ќе се постави нивото на поставка за јачина на топлината, не е потребно рачно прилагодување на температурата.

ВНИМАНИЕ!

Користете само ладни садови за готвење.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тава без масло / маснотии на една од ринглите на левата страна. Можете да користите една рингла или да ги поврзете двете рингли користејќи Bridge.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Пржење.
3. Изберете ниво на пржење.
4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.
Откако тавата ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Сега можете да ставите масло и храна во тавата. За да го затворите прозорецот и да започнете со пржење допрете ОК. За рачно прекинување на функцијата, допрете 0 на контролната лента.

Совети и помош:

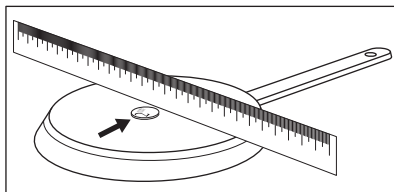
- Следете ги упатствата на екранот за тоа кога да ја превртите храната или да го прилагодите нивото на топлина.
- Може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина, доколку е потребно.
- За дебели парчиња храна или сиров компир, користете капак во првите 10 минути од пржењето.
- На тешките тави може да им треба подолго време за да се загреат.
- Користете ламинирани тави со ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.
- Не користете тенки емајлирани садови за готвење. Може да се прегрејат и оштетат.

Правилни тави за функцијата Пржење

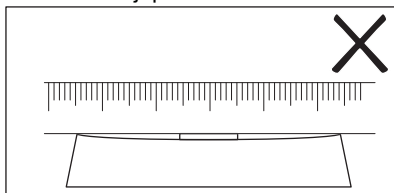
Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавата е исправна:

1. Ставете ја тавата наопаку.

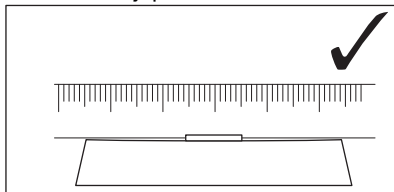
2. Ставете линијар на дното на тавата.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 евроценти (или која било монета со слична дебелина, приближно 1,7 мм) помеѓу линијарот и дното на тавата.



- a. Тавата е неточна ако можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



- b. Тавата е точна ако не можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



6.15 ФУНКЦИИ: Варeње

Функцијата автоматски го прилагодува нивото на поставка на топлина за водата да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.



Функцијата е достапна на сите рингли. Ако има преостаната топлина (I/III/III) на ринглата која сакате да ја користите, функцијата е исклучена. Почекајте додека ринглата не се олади за да се користи оваа функција. Функцијата не работи со нелеплив сад за готвење.

ВНИМАНИЕ!

Не користете ја функцијата со празни садови. Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенцере наполнето со најмалку 1 л вода на ринглата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Вареење.
3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.

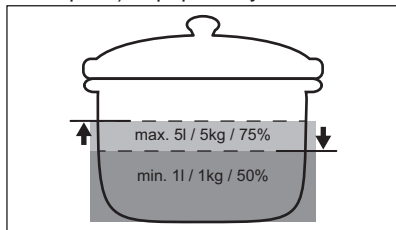
4. За да ја прекинете функцијата рачно допрете во горниот лев агол на екранот.

Откако ќе се достигне точката на вриење, плочата за готвење автоматски го намалува нивото на поставка за топлината. Во овој момент можете да го прилагодите и рачно по потреба.

Совети и помош:

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Оваа функција може да не работи правилно за електрични бокали и апарати за правење на еспресо.
- Наполнете го тенцерето помеѓу пола и три - четвртини со ладна вода од чешма оставајќи го празно 4 см од ивицата. Не користете помалку од 1 или повеќе од 5 литри вода. Вкупната тежина на водата (или на водата и

компириите) варира меѓу 1-5 кг..



- За да постигнете најдобри резултати гответе само цели, неизлупени, средни компири. Погрижете се да не ги ставите компириите збиени едно до друго.
- Избегнувајте правење на надворешни вибрирања (на пр. користење на блендер или ставање на мобилен телефон до ринглата) кога функцијата работи.
- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина откако ќе се достигне точката на вриење.
- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија.

6.16 ФУНКЦИИ: Топење

Оваа функција може да ја користите за топење производи, на пр. чоколадо или путер.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топење.
3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
4. Допрете го ОК.

За да ја прекинете функцијата рачно допрете во горниот лев агол на екранот.

6.17 Јадења

Оваа функција ви помага да подготвувате различни јадења користејќи претходно



поставени програми посветени на одредени категории на храна. Достапноста на програмите зависи од ринглата.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата. Можете да користите една рингла или да ги поврзете двете рингли користејќи Bridge.
2. Изберете Јадења.
3. Изберете го видот на храна.
4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
5. Следете ги упатствата на екранот. Во зависност од видот на храната и избраната програма, можете да поставите и менувате детали, на пр. ниво на подготвеност, ниво на топлина за пржење итн.

Совети и помош:

- Најчесто готвените јадења автоматски се додаваат на списокот на Најмногу готвено.
- Некои јадења имаат долги имиња кои не можат целосно да се прикажат на списокот. За да го видете целото име на јадењето, допрете „...“.
- Можете рачно да додавате програми во списокот на Омилени .
- Можете да скриете одредени програми со допирање . За да ги вратите програмите, одете до Поставки > Поставка > Јадења.

6.18 Hob²Hood

Тоа е автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со соодветен аспиратор. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот се дефинира и се прилагодува автоматски врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Можете исто така да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење или од самиот аспиратор.




Ако ја смените брзината на вентилаторот на аспираторот, стандардното поврзување со плочата за готвење ќе биде исклучено. За да ја обновите функцијата, исклучете ги и вклучете ги двата апарата повторно.





Во некои аспиратори, функцијата може да биде стандардно исклучена. Во такви случаи, активирајте ја функцијата прво на аспираторот, а потоа на плочата за готвење. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.




Поставување на автоматскиот режим на вентилатор

За да го поставите аспираторот во автоматски режим, изберете помеѓу следниве поставени брзини на вентилаторот: Режим 2 - Режим 6. Аспираторот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Можете да ја поставите плочата за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на режим 1.

1. Допрете .
2. Одберете Поставки > Hob²Hood.
3. Вклучете го прекинувачот и вклучете го аспираторот.

Сите автоматски режими се појавуваат како листа.

4. Одберете го режимот.
5. Допрете  или  за да го зачувате изборот и заминете.

За да го проверите моменталното ниво на брзина на вентилаторот, допрете . Нивото на брзината на вентилаторот е видно во горниот лев агол на екранот. За да го исклучите вентилаторот, допрете . За да го вклучите вентилаторот, допрете .

Автоматски и режими	Автоматско светло	Вриење 1)	Пржење 2)
	Исклучи	-	-
Режим 1	Вклучи	-	-
Режим 2 3)	Вклучи	1	1
Режим 3	Вклучи	-	1
Режим 4	Вклучи	1	1
Режим 5	Вклучи	1	2
Режим 6	Вклучи	2	3


1) Плочата за готвење го открива процесот на вриење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

2) Плочата за готвење го открива процесот на пржење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Рачно поставување режим на вентилатор

Можете да ја прилагодите брзината на вентилаторот рачно.

1. Допрете .
2. Допрете Упатство за употреба. Се појавува контролна лента со моменталната брзина на вентилаторот.
3. Допрете или лизгајте со прст за да го поставите нивото на брзина на вентилаторот.




За да го активирате нивото на максимална брзина на вентилаторот, допрете Boost. Вентилаторот работи во Boost режим одредено време. По тој период, нивото на брзина на вентилаторот автоматски се менува на 3. За исклучување Boost рачно, притиснете 0.

Светло на аспираторот




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 Режим 1 - Режим 6. Можете и рачно да го вклучите или исклучите светлото на аспираторот.

Рачно активирање на светилото

1. Допрете .
 2. Притиснете го  за да го вклучите светлото.
- За да го исклучите светлото допрете повторно на .

6.19 Јазик


1. Допрете го  за да се отвори Мени.
 2. Изберете Поставки > Поставка > Јазик.
 3. Одберете јазик од списокот.
- За да го зачуваме изборот, допрете  или . Потоа изберете ДА во прозорецот кој се појавува.

Ако изберете погрешен јазик, допрете  > . Се појавува список. Изберете ја првата опција од врвот лево, а потоа втората опција од врвот надесно. Вртете надолу за да го одберете точниот јазик од списокот. Кога ќе се појави прозорецот, изберете ја опцијата десно.

6.20 Тоновни на копчињата / Јачина на звук

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитува или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.


Можете исто така да го изберете нивото на јачина на звук.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Тоновни на копчињата / Јачина на звук.
3. Одберете ја соодветната опција. Поставката е автоматски зачувана.

6.21 Осветленост

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 5 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 5 е за највисоко.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Осветленост.
3. Одберете го соодветното ниво. Поставката е автоматски зачувана.

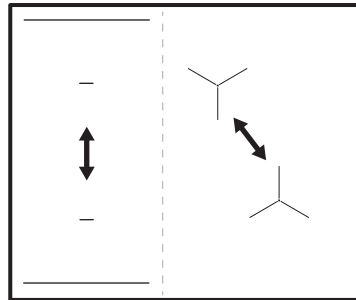
6.22 Управ. со енергијата

Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

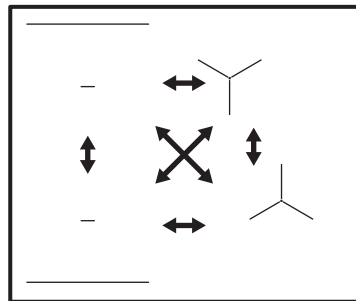
- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3680W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва (или ринглата со користење ФУНКЦИИ или Јадења). Пре останатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- Бојата на контролната лента ги прикажува достапните опции за поставка за топлина:
 - црвена - моментална јачина на топлина,
 - бела - максимална достапна јачина на топлина
 - светло сива - недостапна јачина на топлина (Управ. со енергијата работи).

- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



Ако вкупната моќност на ринглата е ограничена (1500 W - 6000 W), функцијата ја распределува достапната моќност помеѓу сите рингли. Видете во поглавјето „Пред првата употреба“ > "FlexPower".



7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- За функција Пржење користете само тави со рамно дно.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото или на страничната облога бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За

оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).

- Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

7.2 Звуци за време на работата



Звучите се нормални и не се знак за неисправност. Звучите на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звуци поврзани со садовите за готвење:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.

Звуци поврзани со ринглата:

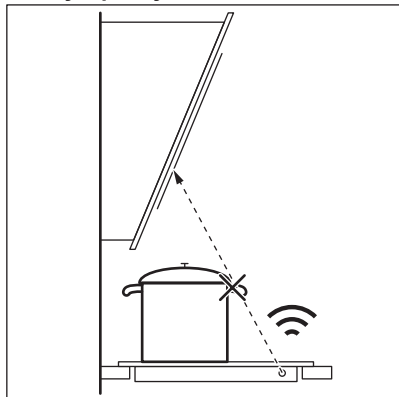
- кликање: се појавува електрично префрлување, садот за готвење е откриен откако сте го ставиле на плочата за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

7.3 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.




Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.

- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

- За чистење на металната странична облога, користете само детергент за миене садови со топла вода. Потоа избришете ја со крпа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете благо абразивно млеко за чистење, какви било детергенти за полирање, стругалки или тврдиот слој на сунѓер за чистење на страничната облога.

- Јазот помеѓу стаклената површина и страничната облога може да собере нечистотија и мали честички храна. Користете дрвена чепкалка за заби за да ја исчистите празнината.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете остри метални алатки за чистење на јазот бидејќи тие може да ја прошират празнината и да ја оштетат стаклената површина или страничната облога.

8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, 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.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.


9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ





ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.

Проблем	Можна причина	Решение
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Pause е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Екранот не реагира на допир.	Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина.	Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина.	Прво намалете ја јачината на другата рингла.
	Нивото на FlexPower е премногу ниско.	Променете ја максималната јачина во Мени. Видете во „Пред прва употреба“.
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Hob²Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
Hob²Hood на екранот не е видлив.	Hob²Hood е исклучен во поставките.	Одете до поставките/Hob²Hood и активирајте ја функцијата.
Hob²Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале Режим 1.	Сменете го режим Режим 1 - Режим 6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим.

Проблем	Можна причина	Решение
Hob²Hood Режимите 1 - 6 работат, но светлото е исклучено.	Можеби има проблем со светлото во светилката.	Контактирајте со овластен сервисен центар.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
Поставен е погрешен јазик.	Го сменивте јазикот по грешка.	Следете ги упатствата во „Секојдневна употреба“, „Јазик“ за да го промените погрешниот јазик.
Ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Lock е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува E - U - O.	Child Lock е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Лентата за нивото на јачина трепка.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
 се вклучува.	Електричното поврзување е неисправно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричната мрежа и проверете ја врската. Видете во „Монтажа“.
 се вклучува.	Сензорот за температура во ринглата открива превисока или прениска температура.	Оставете ја ринглата да се излади или подигнете ја температурата на околината над 15°C. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар.
 се вклучува.	Вентилаторот за ладење е блокиран.	Погрижете се ништо да не го блокира вентилаторот. Ако вентилаторот не е блокиран од ништо и проблемот постои, контактирајте го овластениот 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.

Проблем	Можна причина	Решение
Садовите се загреваат подолго од 5 мин.	Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција.	Користете садови за готвење со соодветно дно (рамно, магнетно). Видете во „Напомени и корисни совети“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
	FlexPower ја намалува максималната јачина.	Видете во „Секојдневна употреба“Управ. со енергијата.
Варење функцијата не почнува.	Преостанатата топлина е сè уште активна на оваа рингла.	Почекајте додека ринглата не се олади или користете друга, ладна рингла.
Варење функцијата не запира.	Можеби нема доволно вода во тенџерето (вибрациите не може да се забележат) или водата е веќе премногу топла.	Користете минимум 1 л ладна вода по тенџере.
Варење функцијата наеднаш престанува.	Садот за готвење не е компатибилен со функцијата. Функцијата не може да детектира вибрации предизвикани од зовриената вода. Садот за готвење може да биде премал за ринглата.	Не користете ја оваа функција со нелеплив сад за готвење. Сварете повеќе вода или префрлете се на ладна рингла. Не додавајте сол пред водата да достигне точка на вриење. Проверете дали дијаметарот на садот за готвење одговара на големината на ринглата. Ставете го садот за готвење во центарот на ринглата.
Пржење функцијата не почнува.	Функцијата е достапна само за избраните рингли.	Префрлете се на рингла за која е достапна функцијата. Видете во „Опис на производот“.
Загревањето со функцијата Пржење трае долго време.	Садовите за готвење се премногу мали, премногу тешки или дното е нерамно.	Видете во „Напомени и корисни совети“.

9.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. 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.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел NIG64B30AB:
Тур 62 B4A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW



10.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	Boost [W]	Boost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови

со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн

Идентификација на модел	NIG64B30AB
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење
Број на рингли	4
Технологија на подгревање	Индукција

Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден	21.0 см
	Лев заден	21.0 см
	Десен преден	14.5 см
	Десен заден	18.0 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	184.4 Wh/kg
	Лев заден	184.4 Wh/kg
	Десен преден	180.2 Wh/kg
	Десен заден	172.9 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

11.2 Штеди енергија


Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.


- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капациите на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

11.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	266
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	269
3. INSTALACJA.....	271
4. OPIS PRODUKTU.....	274
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	276
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	277
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	286
8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	287
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	288
10. DANE TECHNICZNE.....	291
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	292
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	293

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). 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 sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a

elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić

- autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
 - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
 - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
 - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
 - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
 - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
 - Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury 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.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.

- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

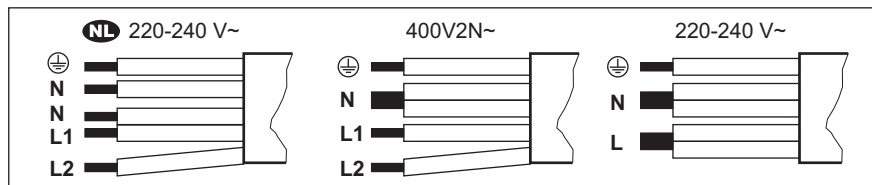
Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.

4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

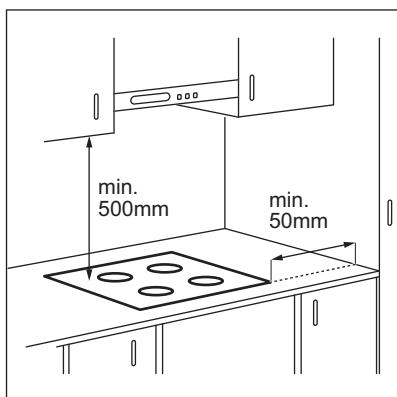
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



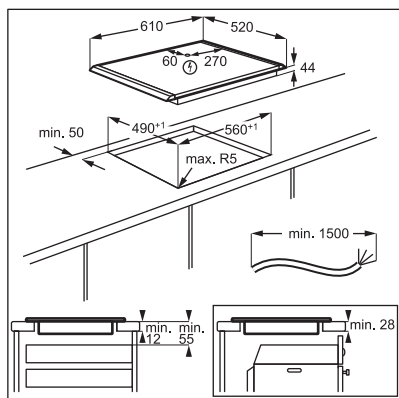
NL 220 - 240 V~	Połączenie dwufazowe: 400 V2N~	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²
Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty
N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski
L1 Czarny	L1 Czarny	L Czarny i brązowy
L2 Brązowy	L2 Brązowy	

3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejącą pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



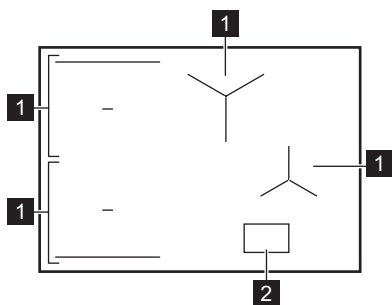
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne

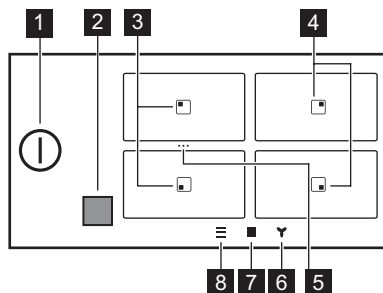
2 Panel sterowania




Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.2 Układ panelu sterowania

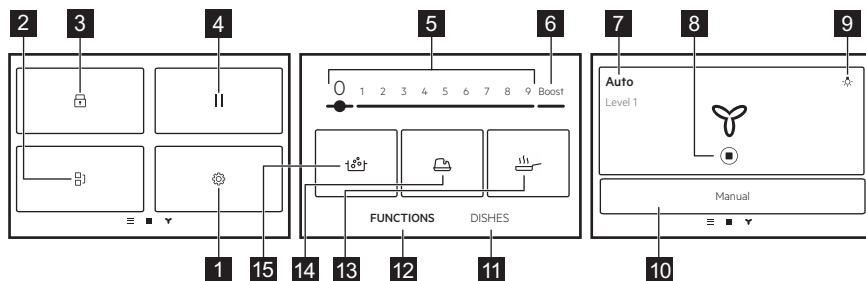
Widok główny
















Symbol	Opis
1 ①	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2 ■	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob®Hood. Nie należy go zakrywać.
3 ▣	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
4 ▣	Pole z funkcją Gotowanie.
5 ...	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola.
6 Y	Ustawianie funkcji okapu.
7 ■	Otwieranie przeglądu pola.

Symbol	Opis
8 	Aby otworzyć Menu.

Widok rozszerzony



Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7 	Tryb ręczny / Auto. Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w okapie.
10 	Tryb ręczny / Auto. Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
11 	Potrawy. Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
12 	FUNKCJE. Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
13 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
14 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
15 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.

Poruszanie się po wyświetlaczu

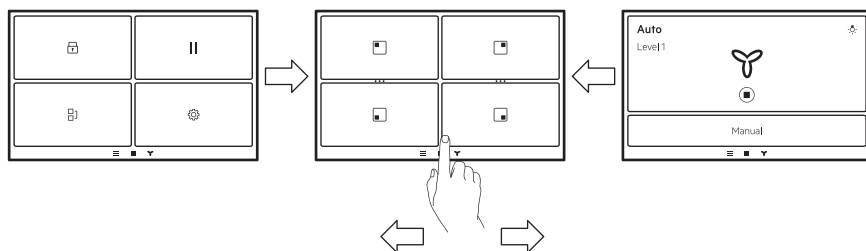
Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
^ v	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
☐	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
< >	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, należy dotknąć symboli u dołu wyświetlacza. Można również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami Hob²Hood lub w prawo, aby uzyskać dostęp do Menu.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność i Głośność.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.

- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.

- Aby wybrać żadaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole powrócą.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.

5.4 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.




Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).


1. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
3. Wybrać opcję Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower i wybrać odpowiedni poziom mocy.
4. Dotknąć  lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyciszyć panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek..
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Gdy korzysta się z Smażenie na patelni, płyta grzejnej wyłącza się po 1,5 godz. Przy Roztapianie płyta grzejna wyłącza się po 6 godz.

6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejnego

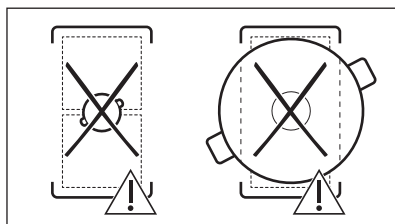
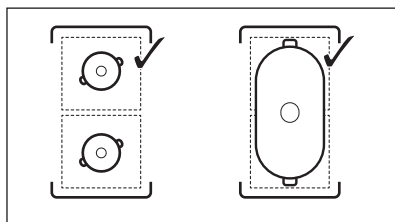
Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego symbolu. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne programy. Ustawić moc grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.



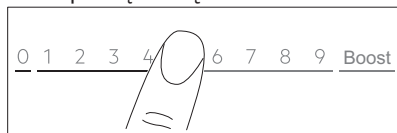
Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.

- Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć — lub + . Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W indukcyjnym polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

- Wybór pola grzejnego.
- Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.



Funkcja Boost nie działa, gdy włączona jest funkcja Bridge lub gdy moc jednej fazy jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik $\text{|||} / \text{||} / \text{|}$, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

||| - dalsze gotowanie,

|| - podtrzymywanie temp,

| - ciepło resztkowe.

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.

6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

- Dotknąć aby włączyć Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć w lewym górnym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.


6.9 Opcje timera

ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.


Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.


1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.



Można także wybrać , aby anulować wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w

trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc

grzania na 0. Albo dotknąć  z wartością timera, dotknąć  i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.

Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.


1. Wybrać dowolne pole grzejne.


Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.

2. Dotknąć .



Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

3. Odznaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać , aby anulować wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.


Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  z wartością timera, dotknąć  i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

6.10 / ... Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.


Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu i wybrać Bridge. Można również dotknąć skrótu ... w widoku ogólnym pola.
3. Ustawić moc grzania.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrótu ... Pola grzejne będą odciążone niezależnie.



6.11 || Pauza


Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja ta działa, można używać wyłącznie symboli przycisków  i WZNÓW.

Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję.



Ustawienie mocy grzania jest obniżone do  (Keep warm).

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNOW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

6.12 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.


1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać ODBLOKUJ przez 4 sek..



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

6.14 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.
2. Wybrać FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. Wybrać poziom smażenia. Start podgrzewania.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, należy dotknąć OK. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy dotknąć 0 na pasku sterowania.

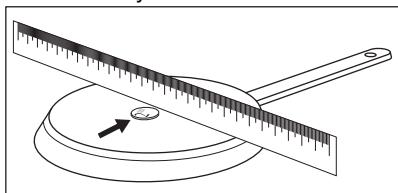
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

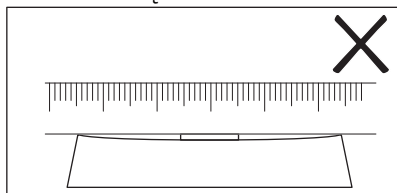
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

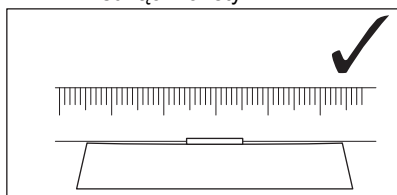
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia można wsunąć monetę.



- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.15 FUNKCJE Gotowanie


Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.



Funkcja ta jest dostępna we wszystkich polach grzejnych. Jeśli wybrane pole grzejne (I/III/III) zawiera jeszcze ciepło resztkowe, funkcja jest wyłączona. Zaczekać, aż pole grzejne ostygnie, aby użyć funkcji.
Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.

UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

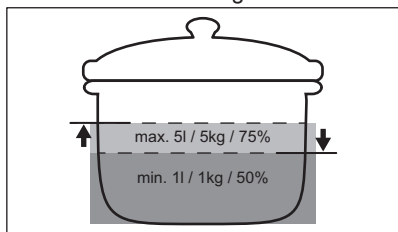
1. Umieścić na polu grzejnym naczynie napełnione co najmniej 1 l wodą.
 2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
 3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
- Timer uruchamia się natychmiast.
4. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 do 5 litrów wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się

w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczyni można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.


6.16 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.17 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.



UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć dwa pola za pomocą Bridge.
2. Wybrać Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
5. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Niektóre potrawy mają długie nazwy, których nie można w pełni wyświetlić na liście. Aby wyświetlić pełną nazwę potrawy, należy dotknąć „...”.
- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby je przywrócić, należy przejść do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

6.18 Hob²Hood

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.



Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.



W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć
2. Wybrać Ustawienia > Hob²Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap. Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.
4. Wybrać tryb.
5. Dotknąć lub , aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość wentylatora, należy dotknąć . Prędkość wentylatora widać w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator, należy dotknąć . Aby włączyć wentylator, należy dotknąć .

Tryby auto- matyczne	Oświet- lenie automa- tyczne	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
Prędkość wentylato- ra			
	Wył.	-	-
Tryb 1	Wł.	-	-

Tryby auto- matyczne	Oświet- lenie automa- tyczne	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
Prędkość wentylato- ra			
Tryb 2 ³⁾	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.



1. Dotknąć .
2. Dotknąć Tryb ręczny. Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.


Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.

Oświetlenie w okapie


Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.



Ręczne włączanie oświetlenia



1. Dotknąć .
2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć .

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .

6.19 Język

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybrać język z tej listy.


Aby zapisać wybór, należy dotknąć  lub . Następnie wybrać TAK w wyskakującym oknie.

W razie pomyłki w wyborze języka, należy dotknąć  > . Pojawi się lista. Najpierw wybrać pierwszą od góry opcję z lewej strony, potem pierwszą od góry opcję z prawej strony. Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

6.20 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.21 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

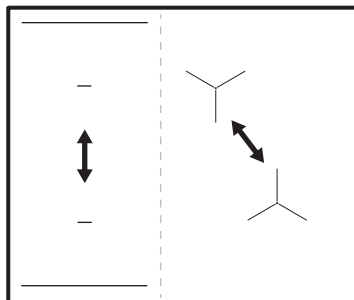
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.22 Zarządzanie energią

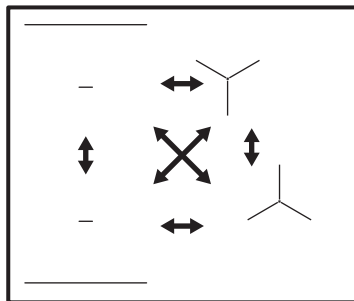
Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwoić bezpieczników instalacji domowej.

- 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 zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:
 - czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
 - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
 - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



7. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczyń o krawędzie i narożniki szkła ani listwę boczną, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawdłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne objmie tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „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”.

7.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

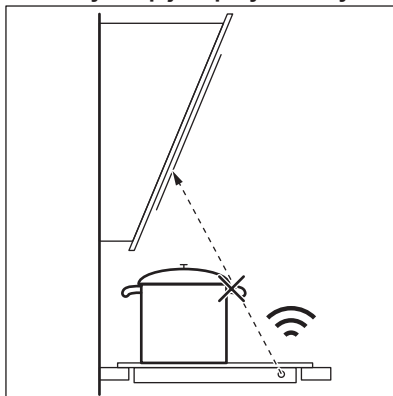
7.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.

- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyнием). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać

8. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 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 specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako

• dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

- Do czyszczenia metalowej listwy bocznej należy stosować wyłącznie detergent do mycia naczyń z ciepłą wodą. Następnie wytrzeć do sucha ściereczką.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia listwy bocznej nie należy używać lekko ściernego mlecza do czyszczenia, detergentów polerujących, skrobaków ani twardej warstwy gąbki.

- W szczelinie między szklaną powierzchnią a listwą boczną może gromadzić się brud i małe cząstki żywności. Do wyczyszczenia szczeliny należy użyć drewnianej wyłaczki.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia tej szczeliny nie należy używać ostrych metalowych narzędzi, ponieważ mogą one ją poszerzyć i uszkodzić szklaną powierzchnię lub listwę boczną.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW





⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Poziom FlexPower jest za niski.	Zmiana mocy maksymalnej w Menu. Patrz „Przed pierwszym użyciem”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
ekran Hob²Hood nie jest widoczny.	Hob²Hood jest wyłączone w ustawieniach.	Przejsć do ustawień/Hob²Hood i włączyć tę funkcję.
Funkcja Hob²Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob²Hood Funkcja działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanieJęzyk”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Pole grzejne wyłącza się.	Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Włączy się  .	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
Włączy się  .	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Włączy się  .	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągle sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").
	FlexPower zmniejsza moc maksymalną.	Patrz „Codzienne użytkowanie”, „Zarządzanie energią”.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	W tym polu grzejnym nadal pozostaje ciepło resztkowe.	Poczekać, aż pole grzejne ostygnie, lub użyć innego, zimnego pola.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	W garnku może brakować wody (nie można wykryć wibracji) lub woda jest już zbyt ciepła.	Użyć co najmniej 1 l zimnej wody na garnek.
Funkcja Gotowanie nagle się wyłącza.	Naczynie nie spełnia warunków tej funkcji. Funkcja nie wykrywa drgań wywołanych wrzeniem wody. Naczynie może być zbyt małe dla tego pola grzejnego.	Funkcji tej nie należy używać do naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zagotować więcej wody lub przelać się na jakieś zimne pole. Nie dodawać soli, do czasu aż woda osiągnie punkt wrzenia. Upewnić się, że średnica naczynia odpowiada wielkości pola grzejnego. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
Funkcja Smażenie na patelni nie włącza się.	Funkcja jest dostępna tylko dla wybranych pól.	Przełączyć na pole, dla którego funkcja ta jest dostępna. Patrz „Opis produktu”.
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. 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.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model NIG64B30AB:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



10.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczy- nia [mm]
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o

średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczyńia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	NIG64B30AB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	21.0 cm
	Prawe przednie	14.5 cm
	Prawe tylne	18.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	184.4 Wh/kg
	Lewe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	180.2 Wh/kg
	Prawe tylne	172.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

11.2 Oszczędzanie energii


Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.


- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

11.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

12. 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.

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	294
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	297
3. INSTALAÇÃO.....	299
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	301
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	303
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	304
7. SUGESTÕES E DICAS.....	313
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	315
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	315
10. DADOS TÉCNICOS.....	318
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	319
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	320

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação eléctrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de protecção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.

- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local.

O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

AVISO!

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

CUIDADO!

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

CUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

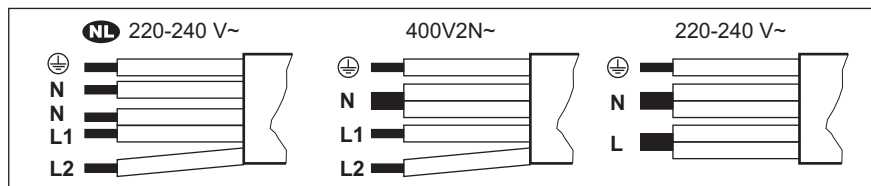
Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.

4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
 5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
 6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
 3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
 4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).

Ligação bifásica

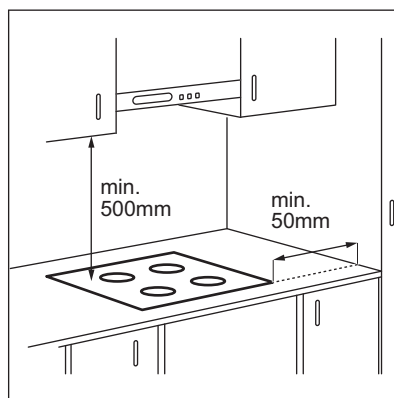
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.



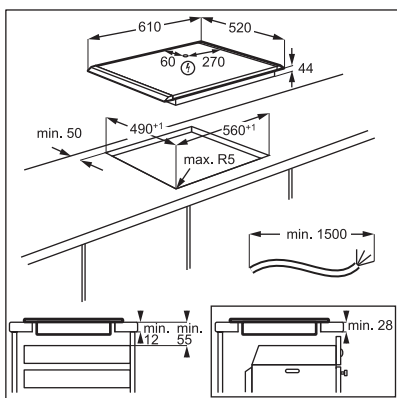
NL 220 - 240 V~	Ligação bifásica: 400 V2N~	Ligação monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 3x4 mm ²
Verde - amarelo	Verde - amarelo	Verde - amarelo
N Azul e azul	N Azul e azul	N Azul e azul
L1 Preto	L1 Preto	L Preto e Castanho
L2 Castanho	L2 Castanho	

3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.



Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

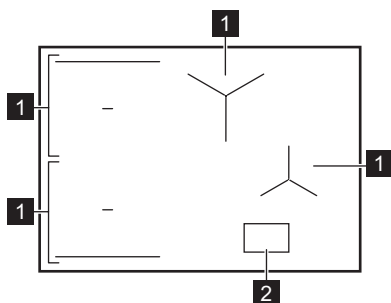


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



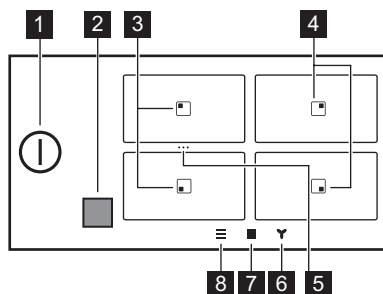
- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos










Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de confeção, consulte "Dados técnicos".

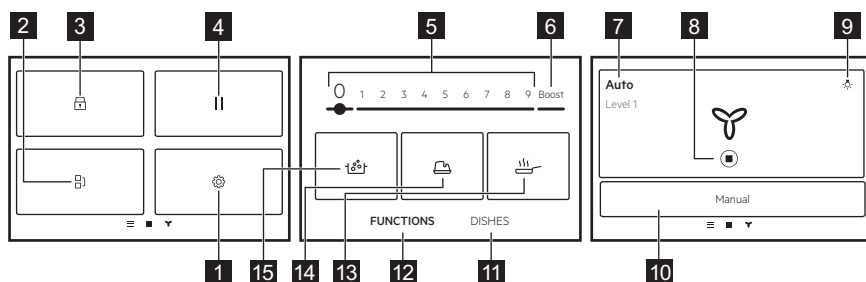
4.2 Disposição do painel de comandos






Vista principal







Símbolo	Descrição
1 	Como ativar e desativar a placa.
2 	Janela do comunicador de sinal de infravermelhos Hob ² Hood. Não a tape.
3 	Zona com as funções Fritar na frigideira e Ferver.
4 	Zona com função Ferver.
5 ...	Um atalho para Bridge. Para unir duas zonas de cozedura laterais para criar uma área de cozedura ou dividir as zonas unidas.
6 	Para definir as funções do exaustor.
7 	Para abrir a visão geral da zona.
8 	Para abrir o Menu.




Vista expandida



Símbolo	Descrição
1 	Definições. Para abrir as definições da placa.
2 	Bridge. Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma.
3 	Lock. Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
4 	Pause. Como definir todas as zonas da placa em funcionamento para o grau de calor mais baixo.
5 1 - 9	Para seleccionar o grau de cozedura.
6 Boost	Está ativado a definição de cozedura máxima.
7 Manual / Auto	Para mostrar a definição atual da ventoinha do exaustor.
8 	Para parar/reiniciar o exaustor.

Símbolo	Descrição
9 	Para ligar ou desligar a luz do exaustor.
10 Manual / Auto	Para mudar para o modo manual ou modo automático do exaustor.
11 Pratos	Para selecionar programas automáticos predefinidos para diferentes tipos de alimentos.
12 FUNÇÕES	Para selecionar programas automáticos para os diferentes métodos de cozedura.
13 	Fritar na frigideira. Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos.
14 	Derreter. Para derreter diferentes produtos, por ex., chocolate ou manteiga.
15 	Ferver. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não borborde quando chegar ao ponto de ebulição.

Visualizar navegação

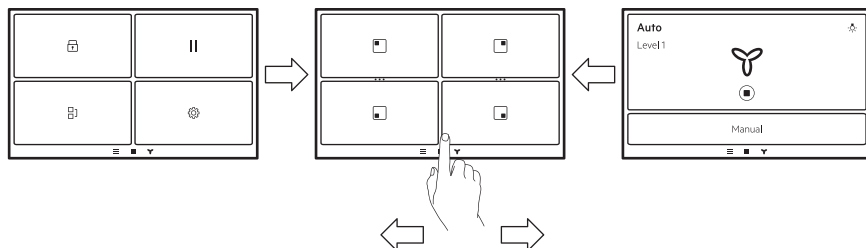
Símbolo	Descrição
OK	Para confirmar a seleção ou definições.
X	Para fechar a janela de pop-up.
	Para fechar/expandir as instruções no visor.
	Para ativar/desativar a opção.
	Para avançar/retroceder um nível no Menu.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Navegar no visor



Para navegar entre os ecrãs, toque nos símbolos na parte inferior do visor. Também pode deslizar para a esquerda para gerir as definições para Hob²Hood, ou para a direita para alcançar o Menu.

5.2 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Luminosidade e Volume.

Pode alterar a definição em Menu > Definições > Configuração. Consulte "Utilização diária".

5.3 Utilizar o ecrã

- Apenas os símbolos retroiluminados podem ser utilizados.
- Para ativar uma determinada opção, toque no respetivo símbolo no visor.
- A função selecionada é ativada quando retira o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, faça um gesto rápido ou arraste o dedo pelo visor. A velocidade do gesto determina a rapidez com que o ecrã se desloca.
- O deslocamento pode parar sozinho, ou pode parar imediatamente se tocar no visor.
- Pode alterar a maioria dos parâmetros apresentados no visor quando toca nos respetivos símbolos.
- Para selecionar a função ou o tempo pretendido, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretende escolher.
- Quando a placa estiver ativada e alguns dos símbolos desaparecerem do visor, toque novamente na placa. Todos os símbolos irão voltar a acender-se.

- Para determinadas funções, quando as inicia, é apresentada uma janela pop-up com informações adicionais.

5.4 FlexPower

FlexPower define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.




Originalmente, o aparelho funciona no nível de potência mais elevado possível. Pode alterar a potência máxima se a instalação não suportar a potência total.

CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.



Se o nível de potência for inferior a 2000 W, não pode ativar quaisquer programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES).


1. Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desativadas.
2. Toque em  no ecrã para abrir o Menu.
3. Selecione Definições > Configuração > FlexPower e escolha o nível de potência adequado.
4. Toque em  ou . Siga as instruções no visor para confirmar a sua seleção.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

6.2 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura forem desativadas,
- não configurou a definição de cozedura após a ativação da placa,

- derrama algo ou coloca algum objeto sobre o painel de controlo durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- utiliza um tacho incorreto ou não existe nenhum tacho numa determinada zona. A zona de cozedura de indução é desativada automaticamente após 50 segundos.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, é apresentada uma mensagem e a placa desativa-se.

Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual a placa se desativa:

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas



Quando utilizar Fritar na frigideira, a placa a função é desativada após 1,5 horas. Para Derreter a placa é desativada após 6 horas.

6.3 Detecção de tachos

Esta função deteta se foram colocados tachos nas zonas de cozedura e desativa as zonas de cozedura se o tacho já não for detetável.

- Se colocar um tacho numa zona de cozedura primeiro e, em seguida, ativar a placa, é apresentada uma barra cinzenta na visão geral da zona de cozedura correspondente.
- A barra não aparecerá se não existir um tacho na zona de cozedura, ou se o tacho não puder ser detetado devido à sua

colocação incorreta ou material inadequado.

- Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, a visão geral da zona de cozedura correspondente começará a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada. Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

6.4 Utilizar as zonas de cozedura

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

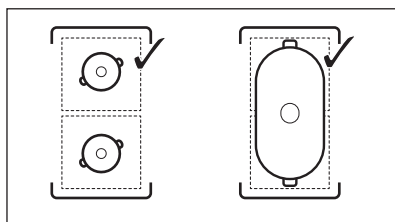


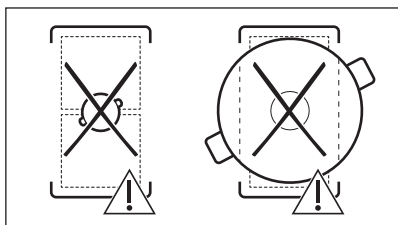
Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Para ativar a zona de cozedura, coloque o tacho no centro da zona de cozedura e toque no símbolo da zona relevante. Os programas disponíveis são apresentados no visor. Selecione o a definição de cozedura ou selecione uma das funções automáticas.

Para voltar à vista principal, toque em **X** no canto superior direito.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de cozedura ao mesmo tempo usando a função Bridge.



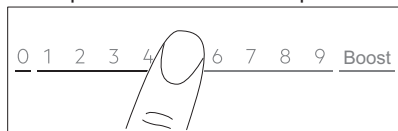


Quando outras zonas estiverem ativas, a definição de cozedura para a zona que deseja utilizar pode ser limitada. Consulte "Gestão de potência".

6.5 Definição de cozedura

1. Ative a placa.
2. Coloque a panela na zona de cozedura selecionada e toque no símbolo da zona relevante.
3. Toque ou faça deslizar o seu dedo para definir o grau de aquecimento.

Os ícones do nível de potência 1-9 tornam-se maiores e a barra abaixo fica vermelha para indicar a definição de potência atual. Quando o nível de potência é selecionado, o ecrã muda para a vista de ecrã expandido.



Também pode alterar o nível de cozedura no ecrã de visão geral da zona. Para ir para o ecrã de visão geral da zona, toque no centro da vista do ecrã expandido. Para alterar o nível de aquecimento, toque em — ou + . Para abrir a vista de ecrã expandido, toque no nível de potência.

6.6 Boost

Esta função disponibiliza mais energia às zonas de cozedura de indução. A função só pode ser ativada para a zona de cozedura de indução apenas durante um período de tempo limitado. Após este período, a zona de cozedura de indução volta automaticamente à definição de cozedura mais elevada.

1. Selecionar a zona de cozedura.
2. Toque em Boost para ativar a função.

A função é desativada automaticamente. Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere a sua definição de cozedura para 0.



O Boost não funciona quando a função Bridge está ativa ou quando a potência numa fase é insuficiente (consulte "Gestão de potência").



Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

6.7 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!

Enquanto o indicador $\text{|||} / \text{||} / \text{|}$ estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

||| - Continuar a cozinhar,

|| - Manter quente,

| - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:


- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de cozedura fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.


6.8 Modo Manter quente

Esta função mantém os alimentos quentes com a definição de temperatura baixa.

Modo Manter quente está disponível apenas quando a zona de cozedura ainda está quente após o processo de cozedura terminar (com um ícone de calor residual visível) e o tacho permanece na zona. A função não funciona com uma zona de cozedura fria.

1. Toque em  para ativar Modo Manter quente.

O Modo Manter quente funciona até ser desligado.

2. Para parar a função, toque  em no canto superior esquerdo do visor.

Pode definir um temporizador, se necessário. Consulte as “Opções de temporizador”.

6.9 Opções de temporizador





ECO Timer

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.


Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desativado antes de ECO Timer emitir um aviso sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende da definição de cozedura e da duração da cozedura.

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada. Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

1. Comece por selecionar o nível de calor para a zona de cozedura adequada e seleccione depois a função.
 2. Toque no símbolo da zona.
 3. Toque em .
- A janela do menu do temporizador aparece no visor.
4. Assinale a Zona de stop caixa para ativar a função.
 5. Acertar as horas.
 6. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em  para cancelar a sua seleção.


Pode alterar as ECO Timer definições

durante a cozedura: toque em  com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.

Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.

Para desativar a função regule a definição de cozedura para **0**. Em alternativa, toque em





com o valor do temporizador, toque em  e confirme a sua escolha quando for apresentada uma janela de pop-up.


Timer

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada.



A função não tem qualquer efeito sobre qualquer outra função que funcione simultaneamente.

1. Selecione qualquer zona de cozedura. O controlo deslizante relevante aparece no visor.
 2. Toque em .
- A janela do menu do temporizador aparece no visor.
3. Desmarque a Zona de stop caixa para ativar a função.
 4. Acertar as horas.
 5. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em  para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as Timer definições durante a cozedura: toque em  com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.

Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.


Para desativar a função, Toque em  com o valor do temporizador, toque em 

confirme a sua escolha quando aparecer uma janela de pop-up.

6.10 / ... Bridge

Esta função liga duas zonas de cozedura e elas passam a funcionar como uma só, com a mesma definição de cozedura. Pode utilizá-lo para cozinhar com tachos grandes.


O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função não será ativada.

1. Coloque o tacho em duas zonas de cozedura.
2. Toque em  no visor para abrir o Menu e selecionar Bridge. Também pode tocar no atalho ... na visão geral da zona.
3. Regule a definição de cozedura.



Para desativar a função, toque no atalho As zonas de cozedura continuam o funcionamento de forma independente.


6.11 Pause

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função está apenas a funcionar, apenas  e os símbolos dos botões RETOMAR podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de controlo estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador. Quando a função do temporizador terminar, toque em qualquer parte do ecrã para parar o sinal sonoro.

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Toque em  para ativar a função.



O grau de cozedura é reduzido para  (Modo Manter quente).

Para desativar a função toque em RETOMAR.

Os graus de cozedura anteriores serão restaurados.

6.12 Lock

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.


1. Regule a definição de cozedura.
2. Toque em  para abrir o Menu.
3. Toque em  para ativar a função. Para desativar a função, e mantenha premido DESBLOQUEAR durante 4 segundos.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.13 Child Lock

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Child Lock.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras E-U-O por ordem alfabética para ativar a função.

Para desativar a função, desligue o interruptor.

Pode demorar algum tempo até que a função funcione após a ativação.

6.14 FUNÇÕES: Fritar na frigideira

Esta função permite-lhe definir um nível de grau de cozedura adequado para fritar os seus alimentos. A placa ajusta a temperatura a diferentes tipos de alimentos e mantém a mesma ao longo da cozedura. Assim que a definição de cozedura estiver definida, não é necessário ajustar manualmente a temperatura.



! CUIDADO!

Utilize apenas tachos frios.
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela sem óleo/gordura numa das zonas de cozedura frias do lado esquerdo. Pode utilizar uma única

zona de cozedura ou ligar ambas as zonas utilizando Bridge.

2. Selecione FUNÇÕES > Fritar na frigideira.
 3. Escolha um nível de fritura.
- O pré-aquecimento é iniciado.
4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

O temporizador é iniciado imediatamente. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e é apresentada uma janela pop-up. Pode colocar óleo e alimentos dentro da panela agora. Para fechar a janela e começar a fritar, toque em OK. Para parar a função manualmente, toque em 0 na barra de comandos.

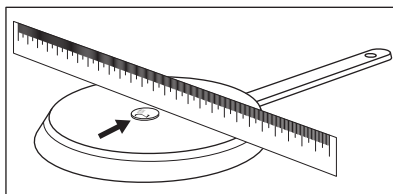
Sugestões e conselhos:

- Siga as instruções no visor para saber quando virar os alimentos ou ajustar o nível de aquecimento.
- Pode alterar o nível de aquecimento predefinido, se necessário.
- Para pedaços espessos de alimentos ou batatas cruas, utilize uma tampa durante os primeiros 10 minutos de fritura.
- Os tachos pesados podem demorar mais tempo a aquecer.
- Utilize panelas laminadas com níveis baixos de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as panelas.
- Não utilize tachos esmaltados finos. Podem sobreaquecer e danificar-se.

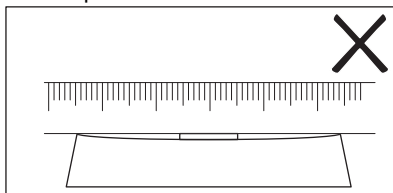
Panelas adequadas para a função Fritar na frigideira

Utilize apenas panelas com base plana. Para verificar se a panela está correta:

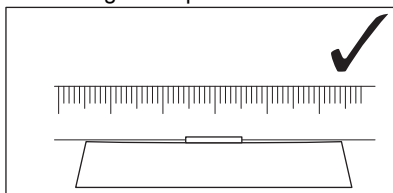
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



- a. A panela está incorreta se conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



- b. A panela está correta se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



6.15 FUNÇÕES: Ferver

Esta função ajusta automaticamente o nível da definição de cozedura para que a água não ferva quando atinge o ponto de ebulição.



A função está disponível em todas as zonas de cozedura. Se existir algum calor residual (I/II/III) na zona de cozedura que pretende utilizar, a função é desativada. Aguarde até que a zona arrefeça para utilizar a função. A função não funciona com tachos antiaderentes.




! CUIDADO!

Não utilize a função com tachos vazios. Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela cheia com pelo menos 1 l de água na zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Ferver.
3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

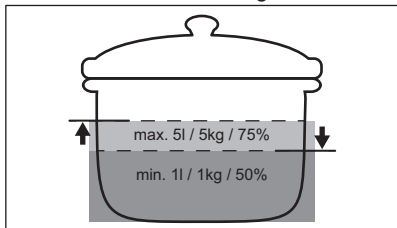
O temporizador é iniciado imediatamente.

4. Para parar a função manualmente, toque em  no canto superior esquerdo do visor.

Quando o ponto de ebulição tiver sido atingido, a placa reduz automaticamente o nível da definição de cozedura. Neste momento, também pode ajustá-la manualmente, conforme necessário.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas.
- A função pode não funcionar devidamente em chaleiras e cafeteiras de fogão.
- Encha entre metade e três quartos do recipiente com água fria deixando vazios 4 cm a partir da extremidade do recipiente. Não utilize menos de 1 ou mais de 5 litros de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e batatas) se encontra entre 1 e 5 kg.



- Para alcançar os melhores resultados cozinhe apenas batatas inteiras, sem pele e de tamanho médio. Certifique-se de que não acondiciona as batatas demasiado apertadas.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizando um misturador ou colocando um telemóvel perto da placa) quando a função está a ser executada.
- Dependendo do tipo de alimentos e tachos, pode ajustar o grau de cozedura depois de atingir o ponto de ebulição.
- Adicione sal quando o ponto de ebulição tiver sido atingido.
- Utilize uma tampa para poupar energia.


6.16 FUNÇÕES Derreter

Pode utilizar esta função para derreter produtos, por exemplo, chocolate ou manteiga.

CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Derreter.
3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
4. Toque em OK.

Para parar a função manualmente, toque em  no canto superior esquerdo do visor.

6.17 Pratos

Esta função ajuda-o a preparar diferentes alimentos utilizando programas predefinidos dedicados a categ. de alimentos específicas. A disponibilidade dos programas depende da zona de cozedura.



CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar duas zonas laterais utilizando Bridge.
2. Selecione Pratos.
3. Selecione o tipo de alimento.
4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
5. Siga as instruções apresentadas no visor. Dependendo do tipo de alimento e do programa selecionado, pode selecionar e modificar detalhes, por exemplo, a definição de cozedura, nível de aquecimento para fritar, etc.

Sugestões e conselhos:

- Os pratos cozinhados com mais frequência são automaticamente adicionados à lista de Mais cozinhado.
- Alguns pratos têm nomes compridos que não podem ser totalmente apresentados na lista. Para ver o nome completo de um prato, toque em "...".

- Pode adicionar manualmente programas à lista de Favoritos .
- Pode ocultar determinados programas ao tocar em . Para restaurar os programas, aceda a Definições > Configuração > Pratos.

6.18 Hob²Hood

É uma função automática que liga a placa a um exaustor adequado. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida e ajustada automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também pode utilizar a ventoinha manualmente a partir da placa ou do próprio exaustor.




Se alterar a velocidade da ventoinha no exaustor, a ligação pré-definida com a placa será desativada. Para reativar a função, desligue e volte a ligar ambos os aparelhos.



Em alguns exaustores, a função pode ser desativada por predefinição. Nesses casos, ative a função primeiro no exaustor e, em seguida, na placa. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.



Definir o modo de ventoinha automática




Para definir o exaustor para um modo automático, escolha entre as seguintes velocidades da ventoinha: Modo 2 - Modo 6. O exaustor reage ao funcionamento da placa. Pode definir a placa para ativar apenas a luz selecionando o Modo 1.


1. Tocar em .
2. Selecione Definições > Hob²Hood.
3. Ligue um interruptor para ativar o exaustor.

Todos os modos automáticos aparecem como uma lista.

4. Escolha o modo.

5. Toque em  ou  para guardar a seleção e sair.

Para verificar o nível de velocidade atual da ventoinha, toque em . O nível de velocidade da ventoinha é visível no canto superior esquerdo do visor. Para desligar a ventoinha, toque em . Para ligar a ventoinha, toque em .

Modos automáticos	Luz automática	Ferver ¹⁾	Fritar ²⁾
		Velocidade da ventoinha	
	Desligado	-	-
Modo 1	Ligado	-	-
Modo 2 3)	Ligado	1	1
Modo 3	Ligado	-	1
Modo 4	Ligado	1	1
Modo 5	Ligado	1	2
Modo 6	Ligado	2	3


1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Definir o modo de ventoinha manual

Pode ajustar manualmente o nível de velocidade da ventoinha.

1. Tocar em .
 2. Tocar em Manual.
- É apresentada uma barra de controlo com a velocidade atual da ventoinha.
3. Toque ou faça deslizar o dedo para definir o nível de velocidade da ventoinha.

Para ativar o nível máximo de velocidade da ventoinha, toque em Boost. O ventilador funciona no modo Boost durante um determinado período de tempo. Após esse tempo, o nível de velocidade da ventoinha


muda automaticamente para 3. Para desativar Boost manualmente, prima 0.

Luz do exaustor


Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para tal, defina o modo automático para o Modo 1 - Modo 6. Também pode ativar ou desativar manualmente a luz no exaustor.



Ativar a luz manualmente



1. Tocar em .
2. Toque em  para ligar a luz.

Para desligar a luz, toque  novamente.

6.19 Idioma

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Idioma.
3. Escolha o idioma da lista.


Para guardar a seleção, toque em  ou em . Em seguida, escolha SIM na janela de pop-up.

Se escolher o idioma errado, toque em  > . É apresentada uma lista. Selecione a primeira opção no canto superior esquerdo e, em seguida, a segunda opção no canto superior direito. Desloque-se para baixo para selecionar o idioma correto da lista. Quando a janela de pop-up for apresentada, escolha a opção à direita.

6.20 Sons teclado / Volume

Pode escolher o tipo de som que a sua placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre o som de clique (predefinição) ou o sinal sonoro de bip.


Também pode escolher o nível de volume.

1. Toque em  no ecrã para abrir o Menu.
 2. Selecione Definições > Configuração > Sons teclado / Volume.
 3. Escolha a opção apropriada.
- A definição é guardada automaticamente.

6.21 Luminosidade

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 5 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 5 é o mais elevado.

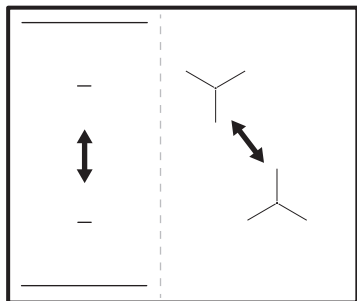
1. Toque em  para abrir o Menu.
 2. Selecione Definições > Configuração > Luminosidade.
 3. Escolha o nível adequado.
- A definição é guardada automaticamente.

6.22 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da fonte de alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura (ligadas à mesma fase). A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

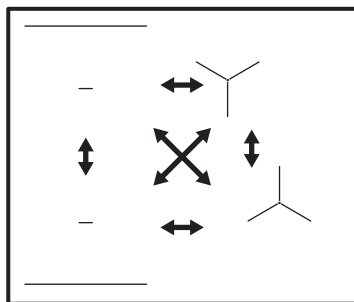
- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
 - O grau de cozedura da zona de cozedura selecionada em primeiro lugar (ou uma zona de cozedura que utilize FUNÇÕES ou Pratos) é sempre priorizado. A potência restante será dividida entre as outras zonas de cozedura de acordo com a ordem de seleção.
 - A cor da barra de controlo mostra as opções da definição de cozedura disponíveis:
 - vermelho - a definição de cozedura atual,
 - branco - a definição de cozedura máxima disponível,
 - cinzento claro - a definição de cozedura indisponível (Gestão de potência funciona).
 - Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar para as outras zonas de cozedura.
- Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência

pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



Se a potência total da placa for limitada (1500 W - 6000 W), a função distribui a

potência disponível entre todas as zonas de cozedura. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "FlexPower".



7. SUGESTÕES E DICAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos

i

Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Para a função Fritar na frigideira, utilize apenas panelas com base plana.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro ou no friso lateral, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de

multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).

- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um íman puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.
- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
 - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de

cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.

- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

7.2 Ruídos durante o funcionamento



Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

Ruídos relacionados com tachos:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.

Ruídos relacionados com a placa:

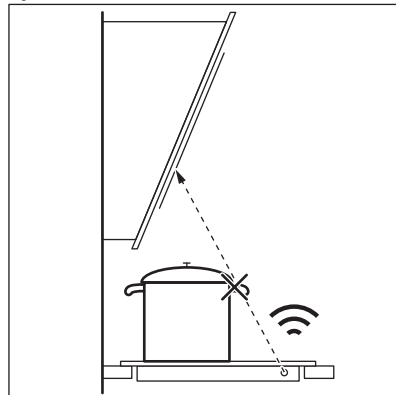
- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica, o recipiente é detetado depois de o colocar sobre a placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

7.3 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.




Mantenha a janela de comunicação do sinal de infravermelhos Hob²Hood limpa.



Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

- Para limpar o acabamento lateral de metal utilize apenas um detergente para lavar loiça com água morna. Em seguida, seque com um pano.

AVISO!

Não utilize leite de limpeza ligeiramente abrasivo, detergentes de polimento, raspadores ou a camada dura de uma esponja para limpar o acabamento lateral.

- O espaço entre a superfície de vidro e o acabamento lateral pode acumular sujidade e pequenas partículas de alimentos. Utilize um palito de madeira para limpar a folga.

AVISO!

Não utilize ferramentas metálicas afiadas para limpar a folga, pois podem alargar a folga e danificar a superfície do vidro ou o acabamento lateral.

8.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.





9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
O visor não reage ao toque.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pause funciona.	Consulte "Utilização diária".
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou um objeto no visor.	Retire os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor, aguarde até o aparelho estar frio. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente.
	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor sob a superfície da placa está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não consegue ativar a definição mais alta de calor.	Outra zona já está definida para a regulação mais alta de calor.	Em primeiro lugar, eduze a potência da outra zona.
	O nível de FlexPower é demasiado baixo.	Altere a potência máxima no Menu. Consulte "Antes da primeira utilização".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Hob ² Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Hob ² Hood o ecrã não está visível.	Hob ² Hood está desligado nas definições.	Aceda a definições/Hob ² Hood e ative a função.
Hob ² Hood funciona, mas apenas a luz está acesa.	Ativou o Modo 1.	Altere o modo para Modo 1 - Modo 6ou aguarde até o modo automático iniciar.

Problema	Causa possível	Solução
Hob ² Hood Os modos 1 - 6 funcionam , mas a luz está apagada.	Pode haver um problema com a lâmpada	Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
Foi definido um idioma errado.	Alterou o idioma por engano.	Siga as instruções em "Utilização diária", "Idioma" para alterar o idioma errado.
Uma zona de aquecimento é desativada.	Desligar automático desativa a zona de cozedura.	Desative a placa e ative-a novamente. Consulte "Utilização diária".
 e uma mensagem acendem-se.	Lock funciona.	Consulte "Utilização diária".
E - U - O é apresentado.	Child Lock funciona.	Consulte "Utilização diária".
A barra de nível de potência pisca.	Não existe tacho na zona. O tacho não é adequado.	Coloque um tacho na zona. Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
 acende-se.	A ligação elétrica possui uma avaria.	Desligue a placa da corrente elétrica e verifique a ligação. Consulte "Instalação".
 acende-se.	O sensor da temperatura ambiente deteta uma temperatura demasiado alta ou demasiado baixa.	Deixe a zona de cozedura arrefecer ou aumente a temperatura ambiente acima de 15 °C. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 liga-se.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Certifique-se de que não existe nada a bloquear a ventoinha. Se a ventoinha não estiver bloqueada por nada e o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Os tachos aquecem durante mais de 5 minutos.	O fundo dos tachos não é compatível com indução.	Utilize um tacho com fundo adequado (plano, magnético). Consulte "Sugestões e dicas".
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").

Problema	Causa possível	Solução
	O FlexPower reduz a potência máxima.	Consulte "Utilização diária", Gestão de potência.
Ferver a função não é iniciada.	O calor residual continua ativo nesta zona.	Aguarde até que a zona arrefeça ou utilize outra zona fria .
Ferver função não para.	Podem não existir água suficiente na panela (as vibrações não podem ser detetadas) ou a água já está demasiado quente.	Utilize, no mínimo, 1 l de água fria por tacho.
A função Ferver para subitamente.	O tacho é incompatível com a função. A função não consegue detetar as vibrações provocadas pela água a ferver. O tacho pode ser demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Não utilize tachos antiaderentes com esta função. Ferva mais água ou mude para uma zona fria. Não adicione sal antes de a água atingir o ponto de ebulição. Certifique-se de que o diâmetro do tacho se adequa ao tamanho da zona de cozedura. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura.
Fritar na frigideira a função não é iniciada.	A função está disponível apenas para zonas selecionadas.	Mude para uma zona para a qual a função esteja disponível. Consulte a "Descrição do produto".
O aquecimento com a função Fritar na frigideira demora muito tempo.	O tacho é demasiado pequeno, demasiado pesado ou o fundo é irregular.	Consulte a "Sugestões e conselhos".

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de classificação

Modelo NIG64B30AB:
Tipo 62 B4A 01 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



10.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Boost [W]	Boost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	1800	2800	10	145 - 180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com

diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

Identificação do modelo	NIG64B30AB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	21.0 cm
	Dianteiro direito	14.5 cm
	Traseiro direito	18.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	184.4 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	184.4 Wh/kg
	Dianteiro direito	180.2 Wh/kg
	Traseiro direito	172.9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

11.2 Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.


- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.


- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeitão.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

11.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	321
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	323
3. INSTALAREA.....	326
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	328
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	330
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	331
7. SFATURI UTILE.....	339
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	341
9. DEPANARE.....	342
10. DATE TEHNICE.....	344
11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	345
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	346

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.

- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștechererele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator

trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setează zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesoriile recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați

flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.

- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umeză. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme

din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

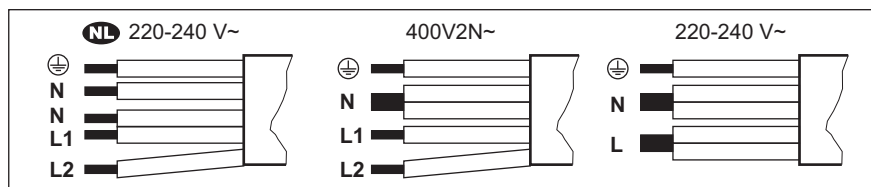
Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.
6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.
3. Conectați capetele a două cabluri albastre.

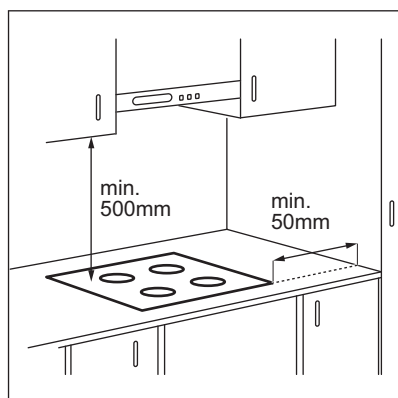
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



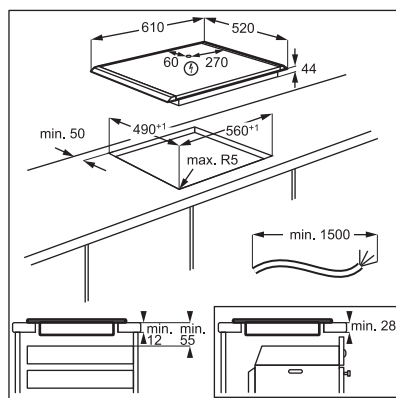
NL 220 - 240 V~	Conexiune cu două faze: 400 V2N~		Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² sau 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² sau 3x4 mm ²	
Verde - galben		Verde - galben		Verde - galben
N Albastru și albastru	N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru
L1 Negru	L1	Negru	L	Negru și maro
L2 Maro	L2	Maro		

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



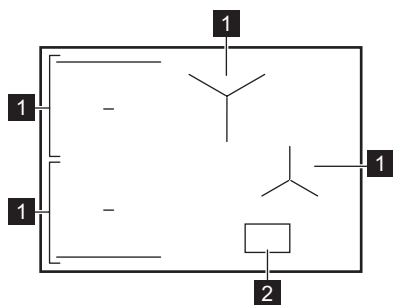
Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



1 Zonă de gătit prin inducție

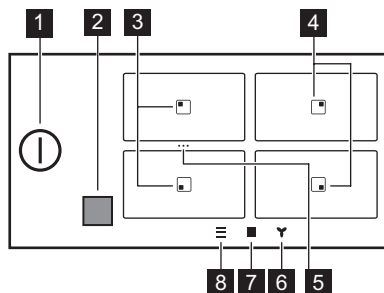
2 Panou de comandă




Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Structura panoului de comandă

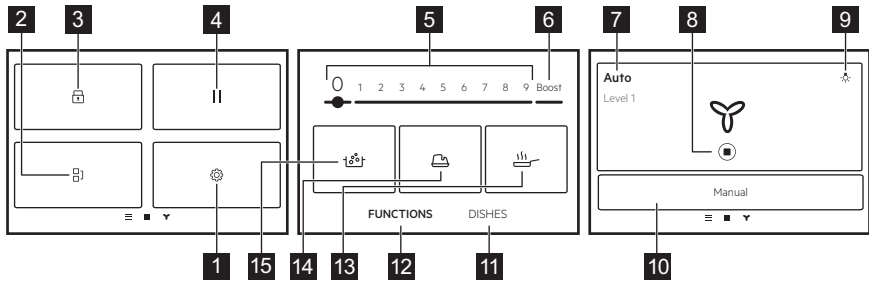
Vedere principală













Simbol	Descriere
1 ①	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2 ■	Fereastra Hob ² Hood comunicatorului cu semnal infraroșu. Nu o acoperiți.
3 □	Zonă cu funcții Prăjire la tigaie și Fierbere.
4 □	Zonă cu funcție Fierbere.
5 ...	O comandă rapidă pentru Bridge. Pentru a uni două zone de gătire laterale cu scopul de a crea o singură zonă de gătire sau pentru a împărți zonele unite.
6 Y	Pentru a seta funcțiile hoteli.
7 ■	Pentru a deschide prezentarea generală a zonei.

Simbol	Descriere
8 	Pentru a deschide Meniu.

Vizualizare extinsă



Simbol	Descriere
1 	Setări. Pentru a deschide setările plitei.
2 	Bridge. Pentru a conecta două zone de gătire din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă.
3 	Lock. Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
4 	Pause. Pentru setarea tuturor zonelor de gătit care funcționează la setarea minimă de încălzire.
5 1 - 9	Pentru a seta nivelul de căldură.
6 Boost	Pentru a activa nivelul maxim de încălzire.
7 Manual / Auto	Pentru a afișa setarea curentă a ventilatorului hotei.
8 	Pentru a opri/reporni hota.
9 	Pentru a aprinde sau stinge iluminarea hotei.
10 Manual / Auto	Pentru a comuta la modul manual sau automat al hotei.
11 	Preparate. Pentru a selecta programe automate presetate pentru diferite tipuri de preparate.
12 FUNCȚII	Pentru a selecta programe automate pentru diferite metode de gătire.
13 	Prăjire la tigaie. Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de încălzire controlate automat.
14 	Topire. Pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolată sau unt.
15 	Fierbere. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

Navigarea prin afișaj

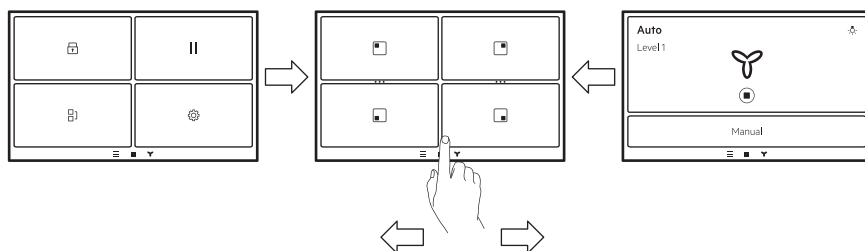
Simbol	Descriere
OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
X	Pentru a închide fereastra pop-up.
^ v	Pentru a restrânge/extinde instrucțiunile de pe afișaj.
☐	Pentru a activa / dezactiva opțiunea.
< >	Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Navigarea pe afișaj



Pentru a naviga între ecrane, atingeți simbolurile din partea de jos a afișajului. De asemenea, puteți glisa spre stânga pentru a gestiona setările pentru Hob®Hood sau la dreapta pentru a accesa Meniu.

5.2 Prima conectare la rețeaua electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent, trebuie să setați Limbă, Strălucire și Volumul.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

5.3 Utilizarea afișajului

- Pot fi utilizate numai simbolurile cu iluminare de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului determină viteza cu care se mișcă ecranul.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri dumneavoastră, imediat ce atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor prezentați pe afișaj, atunci când atingeți simbolurile relevante.
- Pentru a selecta funcția sau ora dorită, puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea pe care doriți să o alegeți.

- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din nou. Toate simbolurile apar din nou.
- Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare.

5.4 FlexPower

FlexPower definește puterea totală utilizată de hotă, în limitele siguranțelor de instalare disponibile în locuință.




Inițial, aparatul funcționează la cel mai înalt nivel de putere posibil. Puteți modifica puterea maximă dacă instalația nu acceptă puterea maximă.

ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.



Dacă nivelul de putere este mai mic de 2000 W, nu puteți activa niciun program automat (Preparator sau FUNCȚII).


1. Asigurați-vă că toate zonele de gătire sunt dezactivate.
2. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
3. Selectați Setări > Configurare > FlexPower și alegeți nivelul de putere corespunzător.
4. Atingeți  sau . Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a confirma selecția.

6. UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- vărsați sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Zona de

gătit cu inducție se dezactivează automat după 50 de secunde.

- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După o perioadă de timp pe plită apare un mesaj, iar aceasta se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore



Atunci când utilizați Prăjire la tigaie, aceasta se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Topire, plita se dezactivează după 6 ore.

6.3 Detectarea vaselor

Această funcție detectează dacă au fost plasate vase pe zonele de gătire și dezactivează zonele de gătire dacă vasul nu mai este detectabil.

- Dacă puneți mai întâi vasul pe o zonă de gătire și apoi activați plita, o bară gri apare în prezentarea generală a zonei de gătire corespunzătoare.
- Bara nu va apărea dacă nu există niciun vas pe zona de gătire sau dacă vasul nu poate fi detectat din cauza amplasării incorecte sau a materialului inadecvat.
- Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, descrierea zonei de gătire aferente va începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat. Pentru a relua gătitul, asigurați-vă că puneți vasele din nou pe zonele de gătire înainte de expirarea timpului indicat.

6.4 Utilizarea zonei de gătire

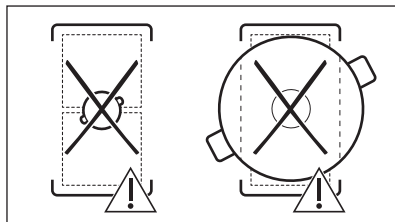
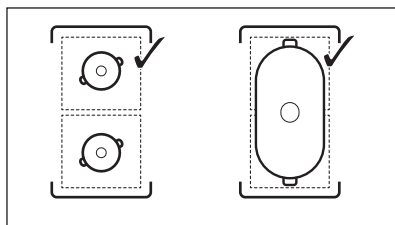
Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.



Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Sfaturi utile”.

Pentru a activa zona de gătire, puneți vasul în centrul zonei de gătire și atingeți simbolul relevant zonei. Programele disponibile apar pe afișaj. Setează nivelul de încălzire sau selectați una dintre funcțiile automate. Pentru a reveni la vizualizarea principală, atingeți **X** din colțul din dreapta sus.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând Bridge.

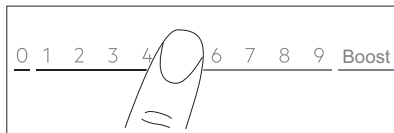


Atunci când alte zone de gătire sunt active, nivelul de încălzire pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

6.5 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătire selectată și atingeți simbolul zonei relevante.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de încălzire.

Pictogramele nivelului de putere 1-9 devin mai mari, iar bara de dedesubt devine, roșie pentru a indica setarea curentă de putere. Atunci când este selectat nivelul de putere, ecranul se schimbă în vizualizarea extinsă a ecranului.



De asemenea, puteți modifica nivelul de încălzire pe ecranul de prezentare generală a zonei. Pentru a accesa ecranul de prezentare generală a zonei, atingeți centrul vizualizării extinse a ecranului. Pentru a modifica nivelul de încălzire, atingeți **—** sau **+**. Pentru a deschide vizualizarea extinsă a ecranului, atingeți nivelul de putere.

6.6 Boost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătire prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătit cu inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătit cu inducție revine automat la setarea maximă de.

1. Selectați zona de gătire.
2. Atingeți Boost pentru a activa funcția. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați setarea de încălzire la 0.



Boost nu funcționează atunci când funcția Bridge este activă sau când puterea dintr-o fază este insuficientă (consultați „Management putere”).



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

6.7 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

- Continuare gătire,

- menține cald,

- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,

- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.8 Modul Menține cald

Această funcție păstrează mâncarea caldă cu setarea de temperatură scăzută.

Modul Menține cald este disponibil numai atunci când zona de gătire mai este caldă după procesul de gătire finalizat (semnalat cu o pictogramă pentru căldură reziduală vizibilă) și vasul rămâne pe zonă. Funcția nu are efect cu zone de gătire reci.

1. Atingeți pentru a activa Modul Menține cald.

Modul Menține cald funcționează până când este oprit.

2. Pentru a opri funcția, atingeți în colțul din stânga sus al afișajului.

Puteți seta un temporizator, dacă este necesar. Consultați „Opțiuni cronometru”.

6.9 Cronometru

ECO Timer

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de sunetul ECO Timer. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată. Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți simbolul zonei.

3. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

4. Bifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
5. Setarea timpului.
6. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Puteți modifica setările ECO Timer în timpul

gătutului: atingeți  cu valoarea timerului, apoi atingeți EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de


încălzire la **0**. Alternativ, atingeți  cu

valoarea timerului, atingeți **X** și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Timer


Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată.

Funcția nu are niciun efect asupra niciunei alte funcții care funcționează concomitent.


1. Selectați orice zonă de gătire. Glisorul relevant apare pe afișaj.
2. Atingeți . Fereastră meniului cronometru apare pe afișaj.
3. Debifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
4. Setarea timpului.
5. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Puteți modifica Setările Timer în timpul gătirii:

atingeți  cu valoarea cronometrului, apoi atingeți EDITARE.


Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, Atingeți  cu valoarea cronometrului, atingeți **X** și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

6.10 / ... Bridge


Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură. O puteți folosi pentru a găti cu vase mari.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția nu va fi activată.




1. Puneți vasul pe cele două zone de gătire.
2. Atingeți  pe afișaj pentru a accesa Meniu și selectați Bridge. De asemenea, puteți atinge comanda rapidă ... din prezentarea zonei.
3. Setati nivelul de căldură. Pentru a dezactiva funcția, atingeți comanda rapidă Zonele de gătire își reiau funcționarea independent.

6.11 Pause

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă numai butoanele simbolurilor  și RELUARE pot fi folosite. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.



Funcția nu oprește funcțiile cronometrului. La finalul perioadei de timer, atingeți oriunde pe ecran pentru a opri semnalul acustic.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
2. Pentru activarea funcției atingeți  . Setarea de încălzire este scăzută la  (Modul Menține cald). Pentru a dezactiva funcția, atingeți RELUARE.

Setările anterioare de încălzire vor fi restabilite.

6.12 Lock

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.

1. Setati nivelul de căldură.
2. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
3. Pentru activarea funcției atingeți .

Pentru a dezactiva funcția, și apăsați și mențineți apăsat DEBLOCARE timp de 4 secunde.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.13 Child Lock

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Child Lock.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele E-U-O în ordine alfabetică pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

După activare, poate dura puțin timp pentru ca funcția să aibă efect.

6.14 FUNCȚII Prăjire la tigaie

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita ajustează temperatura pentru diferite tipuri de preparate și o menține pe durata gătirii. După setarea nivelului de încălzire, nu mai este necesară ajustarea manuală a temperaturii.

ATENȚIE!

Folosiți doar vase reci.
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei/grăsime pe una dintre zonele de gătire din partea stângă. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta ambele zone folosind Bridge.
2. Selectați FUNCȚII > Prăjire la tigaie.
3. Alegeți un nivel de prăjire.
Preîncălzirea va începe.
4. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.

Cronometrul va porni imediat.

După ce cratița atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Acum puteți introduce ulei și alimente în cratiță. Pentru a închide

fereastra și a începe prăjirea, atingeți OK.
Pentru a opri manual funcția, atingeți 0 de pe bara de comandă.

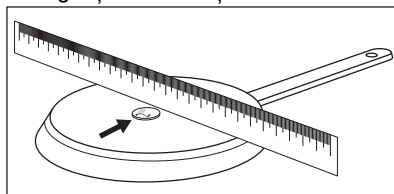
Sfaturi și recomandări:

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj legate de momentul în care să întoarceți alimentele sau pentru a regla nivelul de încălzire.
- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți groase de alimente sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea vaselor grele poate dura mai mult.
- Utilizați cratițe laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea vasului.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

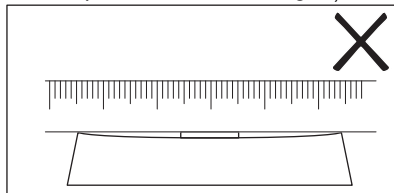
Cratițe adecvate pentru funcția Prăjire la tigaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

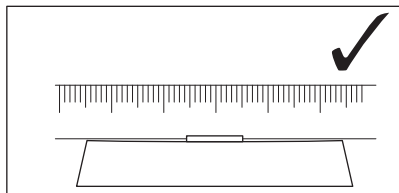
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița este incorectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este corectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



6.15 FUNCȚII: Fierbere

Această funcție reglează automat nivelul de setare a încălzirii astfel încât apa să nu fiarbă după ce a ajuns la punctul de fierbere.




Funcția este disponibilă pe toate zonele de gătire. Dacă există căldură reziduală (I/II/III) pe zona de gătire pe care doriți să o utilizați, funcția este dezactivată. Așteptați până când zona se răcește pentru a utiliza funcția. Funcția nu funcționează cu vase neaderente.

ATENȚIE!

Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți un vas umplut cu cel puțin 1 l de apă pe zona de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Fierbere.
3. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.

Cronometrul va porni imediat.

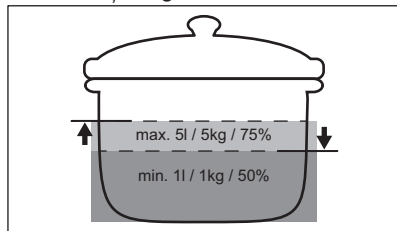
4. Pentru a opri manual funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

După ce punctul de fierbere a fost atins, plita reduce automat setarea nivelului de încălzire. În acest moment puteți să ajustați manual, după cum este necesar.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea

vasului. Folosiți cel puțin 1 litru și cel mult 5 litri de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.



- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul de gătire, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.


6.16 FUNCȚII: Topire

Puteți utiliza această funcție pentru topirea produselor, de ex. ciocolată sau unt.

ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Topire.
3. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.
4. Atingeți OK.

Pentru a opri manual funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

6.17 Preparate



Această funcție vă ajută să preparați diferite alimente utilizând programe prestabilite dedicate anumitor categorii de alimente. Disponibilitatea programelor depinde de zona de gătire.

ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta două zone folosind Bridge.
2. Selectați Preparate.
3. Selectați tipul de aliment.
4. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.
5. Urmează instrucțiunile de pe afișaj. În funcție de tipul de aliment și de programul selectat, puteți seta și modifica detalii, de ex. nivelul de gătire, nivelul de încălzire pentru prăjire etc.

Sfaturi și recomandări:

- Preparatele găsite cel mai des sunt adăugate automat la lista Aproape gătit.
- Unele preparate au nume lungi, care nu pot fi afișate complet în listă. Pentru a vizualiza numele complet al unui preparat, atingeți „...”.
- Puteți adăuga manual programe în lista de Favorite .
- Puteți ascunde anumite programe atingând . Pentru a restabili programele, accesați Setări > Configurare > Preparate.

6.18 Hob²Hood

Este o funcție automată care conectează plita la o hotă potrivită. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este definită și reglată automat în funcție de setarea modului și de temperatura celor mai fierbinți vase de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită sau de pe hotă.






Dacă modificați viteza ventilatorului pe hotă, conexiunea implicită cu plita va fi dezactivată. Pentru a reactiva funcția, opriți și porniți din nou ambele aparate.







La unele hote, funcția poate fi dezactivată în mod implicit. În astfel de cazuri, activați mai întâi funcția pe hotă, apoi pe plită. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Setarea modului automat pentru ventilator

Pentru a seta hota la un mod automat, alegeți dintre următoarele viteze setate ale ventilatorului: Modul 2 - Modul 6. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Puteți seta plita să activeze doar lumina, selectând modul 1.

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Hob²Hood.
3. Porniți un comutator pentru a activa hota. Toate modulele automate apar sub formă de listă.
4. Alegeți modul.
5. Atingeți  sau  pentru a salva selecția și a părăsi.

Pentru a verifica nivelul curent de viteză a ventilatorului, atingeți . Nivelul vitezei ventilatorului este vizibil în colțul din stânga sus al afișajului. Pentru a opri ventilatorul, atingeți . Pentru a porni ventilatorul, atingeți .

Moduri automate	Iluminare automată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
		Viteză ventilator	
 OFF	Oprit	-	-
Mod 1	Pornit	-	-
Mod 2 ³⁾	Pornit	1	1
Mod 3	Pornit	-	1
Mod 4	Pornit	1	1
Mod 5	Pornit	1	2

Moduri automate	Iluminare automată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
		Viteză ventilator	
Mod 6	Pornit	2	3

- 1) Plita detectează procesul de fierbere și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.
- 2) Plita detectează procesul de prăjire și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.
- 3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Setarea modului ventilator manual

Puteți regla nivelul vitezei ventilatorului manual.

1. Atingeți .

2. Atingeți Manual.

Apare o bară de comandă cu viteza curentă a ventilatorului.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de viteză al ventilatorului.

Pentru a activa nivelul maxim de viteză al ventilatorului atingeți Boost. Ventilatorul funcționează în modul Boost pentru o anumită perioadă de timp. După această perioadă de timp, nivelul vitezei ventilatorului se modifică automat la treapta 3. Pentru a dezactiva Boost manual, apăsați 0.

Lumină hotă

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la 1 - Mod 6. De asemenea, puteți activa sau dezactiva manual lumina de pe hotă.


Activarea manuală a luminii



1. Atingeți .



2. Atingeți  pentru a aprinde lumina.

Pentru a stinge lumina, atingeți  din nou.

6.19 Limbă

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limbă.
3. Alegeți limba din listă.


Pentru a salva selecția, atingeți  sau . Apoi, alegeți DA în fereastra pop-up.

Dacă alegeți limba greșită, atingeți  > . Va apărea o listă. Selectați prima opțiune din partea din stânga sus, apoi a doua opțiune din partea din dreapta sus. Derulați în jos pentru a alege limba corectă din listă. Atunci când apare fereastra pop-up, alegeți opțiunea din dreapta.

6.20 Tonul de la taste/Volumul

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.


De asemenea, puteți alege nivelul volumului.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volumul.
3. Alegeți opțiunea corespunzătoare. Setarea este salvată automat.

6.21 Strălucire

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 5 niveluri de luminozitate, 1 fiind cel mai scăzut, iar 5 fiind cel mai ridicat.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Strălucire.
3. Alegeți nivelul corespunzător. Setarea este salvată automat.

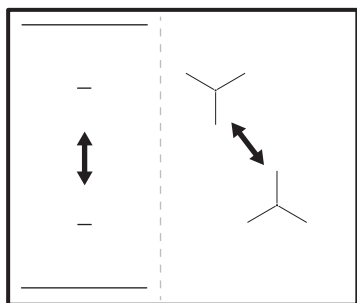
6.22 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

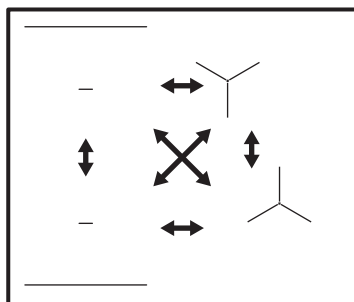
- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.

- Setarea de încălzire a zonei de gătire selectate prima dată (sau a unei zone de gătire care utilizează FUNCȚII sau Preparate) este întotdeauna prioritară. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Culoarea barei de comandă indică opțiunile disponibile pentru setările de încălzire:
 - roșu - nivelul curent de încălzire,
 - alb - nivelul maxim disponibil de încălzire,
 - gri deschis - nivelul de încălzire indisponibil (Management putere este activ).
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Dacă puterea totală a plitei este limitată (1500 W - 6000 W), funcția distribuie puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare” > „FlexPower”.



7. SFATURI UTILE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosii zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Doar pentru funcția Prăjire la tigaie, utilizați numai vase cu fundul plat.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei sau pe garnitura laterală, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.
 - Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

7.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

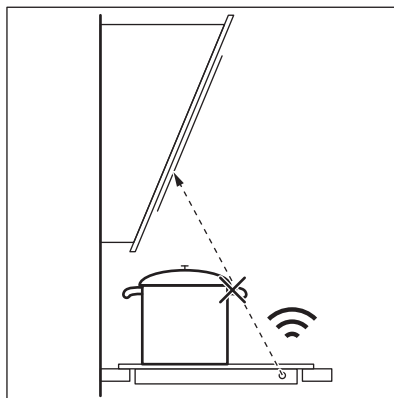
- clic: comutarea electrică are loc, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

7.3 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică,

consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul

8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.



AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

- Pentru a curăța garnitura laterală din metal folosiți doar un detergent de vase cu apă caldă. Apoi ștergeți cu o lavetă.



AVERTISMENT!

Nu utilizați laptele de curățare ușor abraziv, detergentii de lustruire, racletele sau stratul dur al unui burete pentru a curăța garnitura laterală.

- Spațiul dintre suprafața de sticlă și garnitura laterală poate acumula murdărie și particule mici de alimente. Utilizați o scobitoare din lemn pentru a curăța spațiul.



AVERTISMENT!

Nu utilizați instrumente metalice ascuțite pentru a curăța spațiul, deoarece acestea pot lărgi spațiul și pot deteriora suprafața de sticlă sau garnitura laterală.

8.2 Curățarea plitei


- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.





9. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
Afișajul nu reacționează la atingere.	Pause funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat.	Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone.
	FlexPower Nivelul este prea scăzut.	Schimbați puterea maximă în Meniu. Consultați „Înainte de prima utilizare”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Hob ² Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Ecranul Hob ² Hood nu este vizibil.	Este Hob ² Hood oprit din setări.	Mergeți la setări/Hob ² Hood și activați funcția.
Hob ² Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat Mod 1.	Modificați modul la Modul 1 - Modul 6sau așteptați până când începe modul automat.
Hob ² Hood Modulile 1 - 6 , dar iluminarea este oprită.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
A fost setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Urmați instrucțiunile din „Utilizarea zilnică”, „Limbă” pentru a schimba limba greșită.
O zonă de gătire se dezactivează.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și un mesaj se aprinde.	Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare E - U - O.	Child Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de nivel al puterii clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosii vase adecvate. Consultați „Sfaturi utile”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosii vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 se aprinde.	Conexiunea electrică este defectă.	Deconectați plita de la rețea și verificați conexiunea. Consultați „Instalarea”.
 se aprinde.	Senzorul de temperatură a zonei detectează o temperatură prea ridicată sau prea scăzută.	Lăsați zona de gătire să se răcească sau creșteți temperatura ambiantă la peste 15°C. Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
 se aprinde.	Ventilatorul de răcire este blocat.	Asigurați-vă că ventilatorul nu este obturat de niciun obiect. Dacă ventilatorul nu este obturat de nimic și problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Vasele se încălzesc mai mult de 5 min.	Fundul vasului nu este compatibil cu inducția.	Folosii vase cu o bază adecvată (plată, magnetică). Consultați „Sfaturi utile”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
	FlexPower reduce puterea maximă.	Consultați capitolul „Utilizare zilnică” Management putere.
Funcția Fierbere nu pornește.	Căldura reziduală este încă activă pe această zonă.	Așteptați până când zona se răcește sau utilizați o altă zonă rece
Funcția Fierbere nu se oprește.	Este posibil să nu fie suficientă apă în vas (vibrațiile nu pot fi detectate) sau apa este deja prea caldă.	Folosiți cel puțin 1 l de apă rece per vas.
Funcția Fierbere se oprește brusc.	Vasul nu este compatibil cu funcția. Funcția nu poate detecta vibrațiile produse de apa care fierbe. Este posibil ca vasul să fie prea mic pentru zona de gătire.	Nu utilizați vase neaderente cu această funcție. Fierbeți mai multă apă sau treceți la o zonă rece. Nu adăugați sare înainte ca apa să ajungă la punctul de fierbere. Asigurați-vă că diametrul vasului corespunde dimensiunii zonei de gătire. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
Funcția Prăjire la tigare nu pornește.	Funcția este disponibilă numai pentru zonele selectate.	Comutați la o zonă pentru care funcția este disponibilă. Consultați „Descrierea produsului”.
Încălzirea cu funcția Prăjire la tigare durează mult.	Vasele de gătit sunt prea mici, prea grele sau partea inferioară este neuniformă.	Consultați „Sfaturi utile”.

9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuța cu date tehnice

Model NIG64B30AB:
Tip 62 B4A 01 AA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW



10.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Boost [W]	Boost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	NIG64B30AB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față	21.0 cm
	Stânga spate	21.0 cm
	Dreapta față	14.5 cm
	Dreapta spate	18.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	184.4 Wh/kg
	Stânga spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	180.2 Wh/kg
	Dreapta spate	172.9 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

11.2 Economii de energi


Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.


- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

11.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.3 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	347
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	349
3. МОНТАЖА.....	352
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	354
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	356
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	357
7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	366
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	368
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	369
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	373
11. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	373
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	374

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извучите кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне 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!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 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 посуђејем.
- 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.
- Ако се ЕЗ кбд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.

- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободe запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.

- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- 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!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Једна жица мора имати

минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

Монофазни прикључак

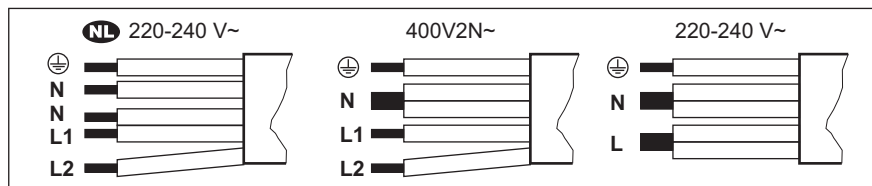
1. Уклоните завршни рукавац са црне, браон и плаве жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон, црне и плаве жице.

3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).
5. Повежите крајеве две плаве жице.
6. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

Двофазни прикључак

1. Уклоните крајњи рукавац са плавих жица.

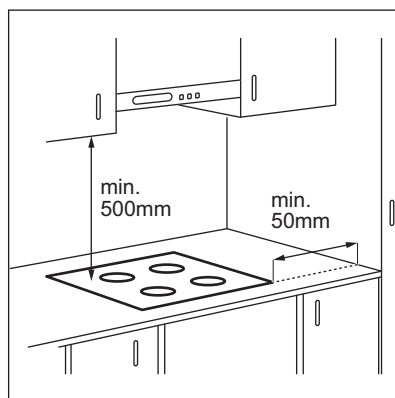
2. Уклоните део изолације са крајева плаве жице.
3. Повежите крајеве две плаве жице.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



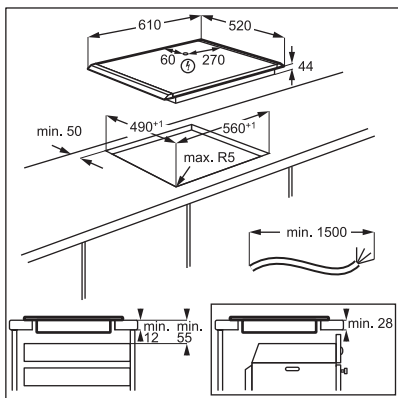
NL 220 - 240 V~	Двофазни прикључак: 400 V2N~	Монофазни прикључак: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² или 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² или 3x4 mm ²
Зелено-жута	Зелено-жута	Зелено-жута
N Плава и плава	N Плава и плава	N Плава и плава
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и браон
L2 Браон	L2 Браон	

3.4 Монтажа

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.



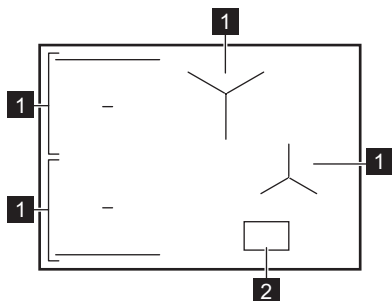
Погледајте видео упутство „Како се инсталира АЕГ индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување



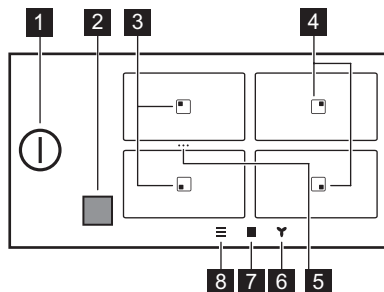
- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла










За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци”.

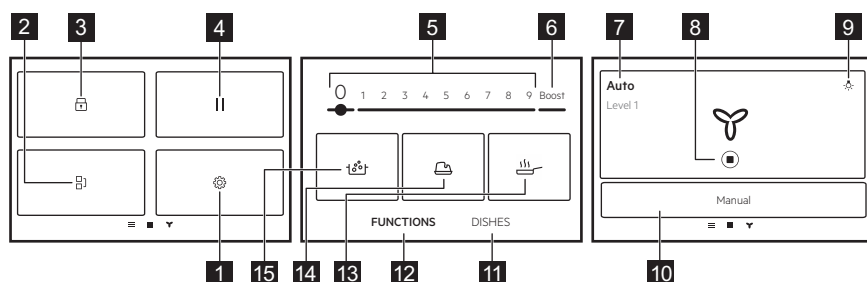
4.2 Изглед командне табле







Главни приказ










Симбол	Опис
1 	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2 	Прозор за комуникацију инфрацрвеним сигналом Hob ² Hood. Немојте га покривати.
3 	Зона са функцијама Пржење у тигању и Кључање.
4 	Зона са функцијом Кључање.
5 ...	Пречица за Bridge . За обједињавање две бочне зоне кувања да бисте креирали једну област кувања или поделили обједињене зоне.
6 	За подешавање функције аспиратора.
7 	За отварање прегледа зоне.
8 	За отварање Мени.




Проширени приказ



Симбол	Опис
1 	Подешавања. За отварање подешавања плоче за кување.
2 	Bridge. За повезивање две бочне зоне за кување тако да раде као једна зона.
3 	Контролна брава. Служи за закључавање/откључавање командне табле.
4 	Pause. Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.
5 1 - 9	Служи за подешавање степена топлоте.
6 Boost	За активирање максималног нивоа топлоте.
7 	Упутство за употребу / Auto
8 	Заустављање/поновно покретање аспиратора.

Симбол	Опис
9 	За укључивање или искључивање светла на аспиратору.
10 	Упутство за употребу / Auto
11 	Јела
12 	ФУНКЦИЈЕ
13 	Пржење у тигању. За пржење уз аутоматски регулисан степен топлоте, прилагођен разним врстама хране.
14 	Топљење. За топљење различитих производа, нпр. чоколаде или путера.
15 	Кључање. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.

Приказ навигације

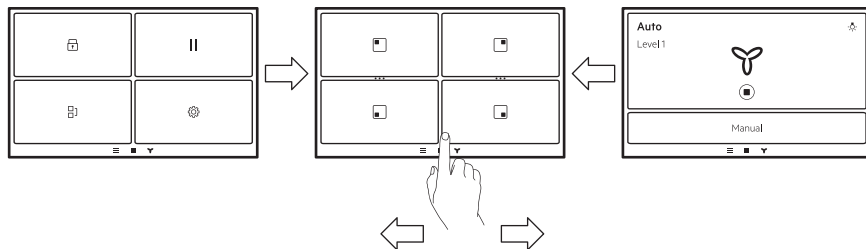
Симбол	Опис
OK	За потврђивање изабране ставке или подешавања.
X	Да затворите искачући прозор.
	За скупљање/развијање упутства на дисплеју.
	За активирање/деактивирање опција.
	За враћање за један ниво уназад/померање за један ниво напред у Мени.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Кретање кроз дисплеј



За кретање између екрана, додирујте симболе на дну дисплеја. Такође можете да превлачите прстом налево да бисте управљали подешавањима за Hob²Hood или надесно да бисте дошли до Мени.

5.2 Прво прикључивање на електричну мрежу

Кад прикључујете плочу за кување на електричну мрежу, морате подесити Језик, Осветљеност и Јачина звука.

Подешавање можете променити у Мени > Подешавања > Конфигурација. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

5.3 Коришћење дисплеја

- Могу се користити само симболи са позадинским осветљењем.
- Да бисте активирали дату опцију, додирните одговарајући симбол на екрану.
- Изабрана функција се активира кад склоните прст са дисплеја.
- За скривање доступних опција, користите брзи покрет или повуците прст преко дисплеја. Брзина покрета одређује колико брзо се екран помера.
- Скривање се може зауставити само од себе или га можете одмах зауставити ако додирнете дисплеј.
- Можете да промените већину параметара приказаних на дисплеју кад додирнете одговарајуће симболе.
- Да бисте изабрали жељену функцију или време, можете да скролујете кроз листу и/или да додирнете опцију коју желите да одаберете.
- Када је плоча за кување активирана, а неки од симбола нестају са дисплеја, додирните дисплеј поново. Сви симболи се враћају.

- За одређене функције, када их стартујете, појављује се искачући прозор са додатним информацијама.

5.4 FlexPower

FlexPower дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.




Првобитно уређај ради највећим могућим нивоом снаге. Можете да промените максималну снагу ако инсталација не подржава пуну снагу.

ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.



Ако је ниво снаге нижи од 2000 W, не можете да активирате ниједан аутоматски програм (Јела или ФУНКЦИЈЕ).


1. Побрините се да све зоне за кување буду деактивиране.
2. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
3. Изаберите Подешавања > Конфигурација > FlexPower и одаберите одговарајући ниво снаге .
4. Додирните  или  . Следите упутства на дисплеју да бисте потврдили избор.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Додирните  на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне за кување су деактивирани,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Користите неодговарајуће посуђе за кување или на датој зони нема посуђа. Индукциона зона за кување се аутоматски деактивира након 50 секунди.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена појављује се порука и плоча за кување се деактивира.

Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 5	5 сати
6	4 сата
7 - 9	1,5 сати



Када користите Пржење у тигању плоча за кување деактивира се након 1,5 часова. За Топљење плоча за кување деактивира се након 6 часова.

6.3 Детекција посуде

Ова функција открива да ли су посуде за кување постављене на зоне за кување и деактивира зоне за кување ако посуда за кување више не може да се детектује.

- Ако прво поставите посуду за кување на зону за кување, а затим активирате плочу за кување, на прегледу одговарајуће зоне кувања појављује се сива трака.
- Трака се неће појавити ако на зони за кување нема посуђа за кување или није могуће открити посуђе за кување због неисправног постављања или неодговарајућег материјала.
- Ако посуђе уклоните из активираних зона за кување и привремено га одложите на страну, одговарајући преглед зоне за кување почеће да трепери. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активiranу зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати. Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зону за кување пре истека назначеног временског интервала.

6.4 Коришћење зона за кување

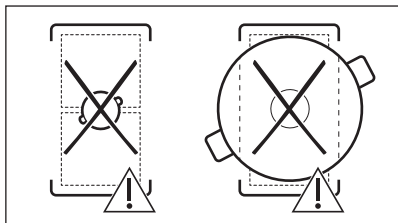
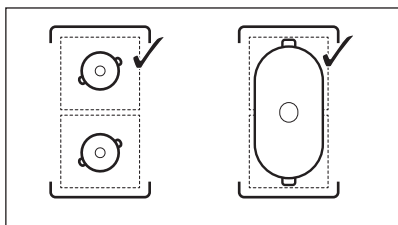
Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуде.



Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савети”.

За активирање зоне за кување поставите посуђе за кување у центар зоне за кување и додирните релевантни симбол зоне. Доступни програми се појављују на дисплеју. Подесите ниво топлоте или изаберите неку од аутоматских функција. За враћање на главни приказ, додирните **X** у горњем десном углу.

Истовремено можете да кувате у великој посуди за кување која је постављена на две зоне за кување помоћу Bridge.

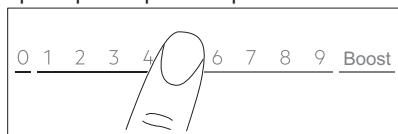


Кад су активне друге зоне за кување, може бити ограничен степен топлоте за зону коју желите да користите. Погледајте одељак „Управљање напајањем”.

6.5 Подешавање степена топлоте

1. Активирајте плочу за кување.
2. Поставите посуду за кување на изабрану зону за кување и додирните симбол релевантне зоне.
3. Додирните или померите прстом да бисте подесили степен топлоте.

Иконе нивоа снаге 1-9 постају веће, а трака испод постаје црвена да би означила тренутно подешавање снаге. Када се потврди ниво снаге, екран се мења у проширени приказ екрана.



Подешавање топлоте можете да промените и на екрану за преглед зоне. Да бисте прешли на екран за преглед зоне, додирните центар проширеног приказа екрана. Да бисте променили ниво топлоте додирните $-$ или $+$. Да бисте отворили проширени приказ екрана, додирните ниво снаге.

6.6 Boost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за индукциону зону за кување само на ограничено време. Након овог времена индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

1. Служи за избор зоне за кување.
2. Додирните Boost да бисте активирали ову функцију.

Функција се аутоматски деактивира. Да бисте ручно деактивирали функцију, изаберите зону за кување и промените њен степен топлоте на 0.



Функција Boost не функционише када је функција Bridge активна или када је напајање у оквиру једне фазе недовољно (погледајте „Управљање напајањем”).



За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци”.

6.7 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:

- настави кување,

- одржавање топлоте,

- преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:


- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.


6.8 Режим Одржавање топлоте

Ова функција одржава храну топлом са подешавањем ниске температуре.

Функција Режим Одржавање топлоте је доступна само када је зона за кување још увек топла након завршеног процеса кувања (са видљивом иконом преостале топлоте) и када посуда за кување остане у зони. Функција не функционише са хладном зоном за кување.

1. Додирните  да бисте активирали Режим Одржавање топлоте.

Функција Режим Одржавање топлоте ради док се не искључи.

2. Да бисте зауставили функцију додирните  у горњем левом углу дисплеја.

Ако је потребно, можете да подесите тајмер. Погледајте одељак „Опције тајмера”.

6.9 Опције тајмера





ECO Timer

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.


Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се ECO Timer огласи. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана. Функцију можете подесити за сваку зону засебно.

1. Прво подесите степен топлоте за одговарајућу зону за кување, а затим подесите функцију.
 2. Додирните симбол зоне.
 3. Додирните .
- Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.
4. Обележите оквир Искључи зону да бисте активирали функцију.
 5. Подесите тајмер.
 6. Додирните ОК да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете  да бисте поништили ваш избор.


Током кувања можете да промените

подешавања ECO Timer: додирните  са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када се тајмер истекне, оглашава се сигнал и појављује се искачући прозор. Додирните ОК да бисте зауставили сигнал.

Да бисте деактивирали ову функцију, подесите степен топлоте на 0.


Алтернативно, додирните  са


вредношћу тајмера, додирните  и потврдите избор кад се појави искачући прозор.


Timer

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана.


Функција не утиче ни на коју другу функцију која ради истовремено.

1. Изаберите било коју зону за кување. На дисплеју се појављује одговарајући клизач.
 2. Додирните .
- Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.
3. Поништите избор поља Искључи зону да бисте активирали функцију.
 4. Подесите тајмер.
 5. Додирните ОК да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете  да бисте поништили ваш избор.

Током кувања можете да промените подешавања Timer: додирните  са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.


Када се тајмер истекне, оглашава се сигнал и појављује се искачући прозор. Додирните ОК да бисте зауставили сигнал.

Да бисте деактивирали функцију додирните  се са вредношћу тајмера, додирните **X** и потврдите избор када се појави искачући прозор.

6.10 / ... Bridge


Ова функција повезује две зоне за кување тако да раде као једна уз идентично подешавање температуре. Можете да га користите за кување са великим посуђем за кување.

Посуда за кување мора да покрије центре обе зоне. Ако се посуда за кување налази између два центра, функција неће бити активирана.



1. Поставите посуду за кување на две зоне за кување.
2. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени и изабрали Bridge. Такође можете да додирнете пречицу ... у прегледу зоне.
3. Подесите степен топлоте. Да бисте деактивирали функцију, додирните пречицу ... Зоне за кување настављају да функционишу независно.


6.11 Pause

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Када функција ради, могу се користити само  и НАСТАВИ дугмад. Сви остали симболи на командној табли су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера. Када се функција тајмера заврши, додирните било где на екрану да бисте зауставили звучни сигнал.

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Додирните  да бисте активирали ову функцију.



Степен топлоте је спуштен на  (Режим Одржавање топлоте).

За деактивирање функције додирните НАСТАВИ.

Претходна подешавања топлоте ће бити враћена у претходно стање.

6.12 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

1. Подесите степен топлоте.
2. Додирните  да бисте отворили Мени.
3. Додирните  да бисте активирали ову функцију.


Да бисте деактивирали функцију, притисните и задржите ОТКЉУЧАЈ на 4 секунде.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.13 Child Lock

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Child Lock.
3. Укључите прекидач и додирните слова Е-У-О по абecedном реду да бисте активирали функцију.

Да деактивирате функцију искључите прекидач.

Можда ће бити потребно неко време да функција почне да ради након активације.

6.14 ФУНКЦИЈЕ: Пржење у тигању

Ова функција вам омогућава да поставите одговарајући ниво подешавања топлоте како бисте пржили храну. Плоча за кување прилагођава температуру различитим врстама хране и одржава је током кувања. Када се подеси ниво подешавања топлоте, ручно подешавање температуре није потребно.

ОПРЕЗ

Користите само хладно посуђе за кување.
Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Ставите тигањ без уља/масти на једну од зона за кување са леве стране. Можете да користите једну зону за кување или да повежете обе зоне користећи Bridge.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Пржење у тигању.
3. Одаберите ниво пржења. Предгревање почиње.
4. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.

Тајмер се покреће одмах.

Када тигањ достигне предвиђену температуру, оглашава се звучни сигнал и појављује се искачући прозор. У тигањ сада можете да ставите уље и храну. За затварање прозора и почетак пржења додирните ОК. За ручно заустављање функције додирните 0 на командној траци.

Напомене и савети:

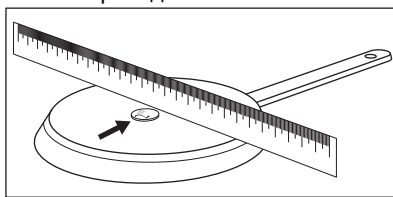
- Следите упутства на дисплеју када да преврнете храну или да подесите ниво топлоте.
- Ако је потребно, можете да промените подразумевани ниво топлоте.
- За дебеле комаде хране или сиров кромпир користите поклопац током првих 10 мин пржења.
- Тешким тигањима може бити потребно више времена да се загреју.
- Користите ламиниране посуде само при ниском нивоу топлоте, како бисте спречили да дође до прегревања и оштећења посуђа за кување.

- Немојте да користите танко емајлирано посуђе за кување. Оно може да се прегреје и оштети.

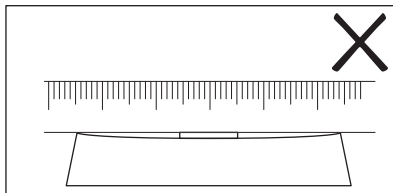
Погодни тигањи за функцију Пржење у тигању

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је тигањ погодан:

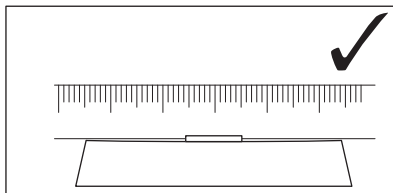
1. Окрените тигањ наопачке.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите новчић од 1, 2 или 5 евро цента (или било који новчић са сличном дебљином, око 1mm) између лењира и дна плеха.



- a. Тигањ није погодан ако можете да ставите новчић између лењира и тигања.



- b. Тигањ је добан ако не можете да ставите новчић између лењира и тигања.



6.15 ФУНКЦИЈЕ: Кључање

Ова функција аутоматски прилагођава подешавање нивоа топлоте тако да вода не прелије када дође до тачке кључања.



Функција је доступна у свим зонама за кување. Ако у зони за кување коју желите да користите постоји преостала топлота (I/II/III), функција је онемогућена. Сачекајте да се зона охлади да бисте користили функцију.
Функција не функционише са нелепљивим посуђем за кување.

ОПРЕЗ

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување. Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду напуњену са најмање 1 l воде на зону за кување.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Кључање.
3. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.

Тајмер се покреће одмах.

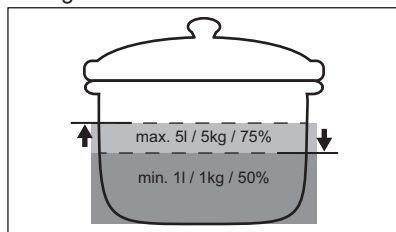
4. За ручно заустављање функције додирните у горњем левом углу дисплеја.

Када се достигне тачка кључања, плоча аутоматски смањује подешавање нивоа топлоте. У овом тренутку можете такође ручно да га подесите.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокување воде и кување кромпира.
- Функција можда неће радити правилно ако користите чајник или посуду за еспресо.
- Напуните посуду за кување између половине и три четвртине хладном водом са чесме, тако да остане 4 cm испод ивице посуде за кување. Не сипајте мање од 1 или више од 5 литара воде. Уверите се да је укупна маса воде (тј. воде и кромпира) у опсегу

1–5 kg.



- Да бисте постигли најбоље резултате, кувајте само целе, неогуљене кромпире средње величине. Немојте претрпавати шерпу кромпирима.
- Избегавајте стварање спољних вибрација (нпр. коришћењем блендера или стављањем мобилног телефона поред плоче за кување) док ова функција ради.
- У зависности од врсте хране и посуђа за кување можете да прилагодите подешавање топлоте након достизања тачке кључања.
- Додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију.

6.16 ФУНКЦИЈЕ: Топљење

Ову функцију можете да користите за топљење производа, нпр. чоколаде или путера.

ОПРЕЗ

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Топљење.
3. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
4. Додирните ОК.

За ручно заустављање функције додирните у горњем левом углу дисплеја.

6.17 Јела

Ова функција вам помаже да припремите различите намирнице користећи унапред одређене програме намењене одређеним



категоријама хране. Доступност програма зависи од зоне за кување.

ОПРЕЗ

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување. Можете да користите једну зону за кување или да повежете две бочне зоне користећи Bridge.
 2. Изаберите Јела.
 3. Изаберите врсту хране.
 4. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
 5. Пратите упутства на дисплеју.
- У зависности од врсте хране и изабраног програма можете да подесите и измените детаље, нпр. ниво готовости, ниво топлоте за пржење итд.

Напомене и савети:

- Најчешће кувана јела се аутоматски додају на листу Најкуваније.
- Нека јела имају дуга имена која се не могу у потпуности да се прикажу на листи. Да бисте видели пуно име јела, додирните „...“.
- Програме можете ручно да додате на листу Омиљено .
- Одређене програме можете да сакријете додиривањем . За враћање програма у претходно стање, идите на Подешавања > Конфигурација > Јела.

6.18 Hob²Hood

Ово је аутоматска функција која повезује плочу за кување са одговарајућим аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише и подешава аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплије посуде на плочи за кување. Вентилатором можете да управљате и ручно са плоче за кување или самог аспиратора.




Ако промените брзину вентилатора на аспиратору, подразумевано повезивање са плочом за кување ће се деактивирати. Да поново активирате функцију, на оба уређаја пребаците прекидач прво на искључено па онда на укључено.





Код неких аспиратора функција може бити подразумевано онемогућена. У таквим случајевима активирајте функцију прво на аспиратору, а затим на плочи за кување. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Подешавање аутоматског режима вентилатора


За подешавање аспиратора на аутоматски режим, изаберите једну од следећих брзина вентилатора: Режим 2 – Режим 6. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Можете да подесите да плоча за кување активира само лампицу тако што ћете изабрати режим 1.

1. Додирните .
2. Изаберите Подешавања > Hob²Hood.
3. Укључите прекидач да бисте активирали аспиратор.

Сви аутоматски режими се појављују у листи.

4. Изаберите режим.
5. Додирните  или  да бисте сачували избор или да бисте изашли.

Да бисте проверили тренутни ниво брзине вентилатора, додирните . Ниво брзине вентилатора је видљив у горњем левом углу дисплеја. Да бисте искључили вентилатор, додирните . Да бисте укључили вентилатор, додирните .

Аутоматски режими	Аутоматско осветљење	Кључање е1)	Пржењ е2)
		Брзина вентилатора	
	Искључено	-	-
Режим 1	Укључено	-	-
Режим 2 3)	Укључено	1	1
Режим 3	Укључено	-	1
Режим 4	Укључено	1	1
Режим 5	Укључено	1	2
Режим 6	Укључено	2	3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Подешавање ручног режима вентилатора

Ниво брзине вентилатора можете да подесите ручно.



1. Додирните .
2. Додирните Упутство за употребу. Командна трака се појављује са тренутном брзином вентилатора.
3. Додирните или превуците прстом да бисте подесили ниво брзине вентилатора.

Да бисте активирали максималну брзину вентилатора додирните Boost. Вентилатор ради у режиму Boost одређено време. Након тога, ниво брзине вентилатора се аутоматски мења на 3. Притисните тастер 0 да бисте се ручно деактивирали Boost.

Светло аспиратора


Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на режим 1 – режим 6. Такође можете ручно да активирате или деактивирате светло на аспиратору.



Ручно активирање светла



1. Додирните .
2. Додирните  да бисте укључили светло.

Да бисте искључили светло, поново додирните .

6.19 Језик

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Језик.
3. Изаберите језик са листе.


Да бисте сачували избор, додирните  или . Затим изаберите ДА у искачућем прозору.

Ако сте изабрали погрешан језик, додирните  > . Појавиће се листа. Изаберите прву опцију са врха са леве стране, а затим другу опцију са врха са десне стране. Листајте надоле да бисте одабрали одговарајући језик са листе. Када се појави искачући прозор, изаберите опцију са десне стране.

6.20 Звукови тастера / Јачина звука

Можете да одаберете врсту звука који емитује ваша плоча за кување или да потпуно искључите звук. Можете да бирате између кликова (подразумевано) или звучног сигнала.

Такође можете да изаберете ниво јачине звука.


1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.

- Изаберите Подешавања > Конфигурација > Звукови тастера / Јачина звука.
- Одаберите одговарајућу опцију. Подешавање се чува аутоматски.

6.21 Осветљеност

Можете да мењате осветљености дисплеја.

Постоји 5 нивоа осветљености, 1 је најнижи а 5 је највиши.

- Додирните  да бисте отворили Мени.
- Изаберите Подешавања > Конфигурација > Осветљеност.
- Одаберите одговарајући ниво. Подешавање се чува аутоматски.

6.22 Управљање напајањем

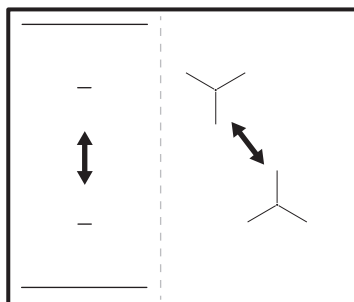
Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од 3680W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Првобитно изабрано подешавање топлоте зоне за кување (или зоне за кување која користи ФУНКЦИЈЕ или Јела) увек је приоритет. Преостала снага ће бити подељена између осталих зона за кување по редоследу одабира.
- Боја командне траке приказује доступне опције за подешавање топлоте:

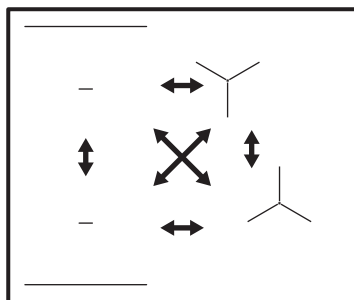
- црвена – тренутно подешавање топлоте,
- бела – максимално доступно подешавање топлоте,
- светло сива – недоступно подешавање топлоте (ради Управљање напајањем).

- Уколико није доступан већи степен топлоте, прво га смањите за остале зоне за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



Ако је укупна снага плоче за кување ограничена (1500 W – 6000 W) функција дистрибуира расположиву снагу између свих зона за кување. Погледајте поглавље „Пре прве употребе” > „FlexPower”.



7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- За функцију Пржење у тигању користите само тигање са равним дном.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине или бочној оплати јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику

зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).

- Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци”.

7.2 Звукови током рада



Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- шум: користите висок ниво снаге.

Звукови које производи плоча за кување:

- клик: долази до електричног пребацивања, посуда за кување се открива након што је поставите на плочу.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

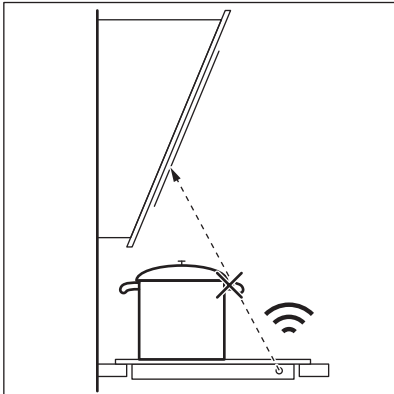
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

7.3 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 приказан на слици испод је само за илустрацију.




Редовно чистите прозорчић за инфрацрвену везу Hob²Hood.



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 .

8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.

- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

- Приликом чишћења металне бочне оплате користите само топлу воду и детерџент за прање посуђа. Затим обришите сувом крпом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити благе абразивне кремасте пасте за чишћење нити детерџенте за полирање, као ни стругалице или тврду, абразивну страну сунђера приликом чишћења бочне оплате.

- У шупљину између стаклене површине и бочне оплате временом се може накупити нечистоћа или могу упасти честице хране. Ову шупљину можете очистити дрвеном чачкалицом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити оштре металне алатке за чишћење ове шупљине јер је тако можете проширити и оштетити стаклену површину или бочну оплату.

8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном 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.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.


9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА





УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Pause ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Дисплеј не реагује на додир.	Део дисплеја је покривен или су посуде стављене сувише близу дисплеја. На дисплеју се налази нека течност или предмет.	Уклоните предмете. Померите посуде даље од дисплеја. Очистите дисплеј, сачекајте да се уређај охлади. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута.
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  .	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 испод плоче за кување оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Не можете да активирате највиши степен топлоте.	Друга зона је већ подешена на највиши степен топлоте.	Прво смањите снагу друге зоне.
	Ниво FlexPower је пренизак.	Промените максималну снагу у Мени. Погледајте одељак „Прве употребе“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Hob²Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
Hob²Hood екран није видљив.	Hob²Hood је искључен у подешавањима.	Идите на подешавања/Hob²Hood и активирајте функцију.
Hob²Hood ради, али само лампица светли.	Активирали сте режим 1.	Пребаците режим на режим 1 – режим 6 или сачекајте док не започне аутоматски режим.
Hob²Hood режими 1 – 6 раде, али лампица је угашена.	Можда постоји проблем са сијалицом.	Контактирајте овлашћени сервисни центар.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Подешен је погрешан језик.	Грешком сте променили језик.	Следите упутства у одељку „Свакодневна употреба“, „Језик“, да бисте променили погрешан језик.
Зона за кување се деактивира.	Аутоматско искључивање деактивира зону за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 и порука се појављују.	Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Појављује се „E - U - O“.	Child Lock ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Трака нивоа снаге трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону. Неодговарајуће посуђе за кување.	Ставите посуђе за кување на зону. 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“.
 се пали.	Електрична веза је неисправна.	Прекините везу плоче за кување са мрежним напајањем и проверите везу. Погледајте одељак „Монтажа“.
 се пали.	Сензор температуре зоне за кување детектује превише високу или превише ниску температуру.	Оставите зону за кување да се охлади или подигните амбијенталну температуру изнад 15 °С. Уколико се проблем настави, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 се пали.	Вентилатор за хлађење је блокиран.	Побрините се да ништа не блокира вентилатор. Ако вентилатор није ни због чега блокиран, а проблем и даље постоји, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључење на електричну мрежу није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Загревање посуде траје дуже од 5 минута.	Дно посуде није погодно за индукцију.	Користите посуђе за кување са одговарајућим дном (равно, магнетно). Погледајте одељак „Напомене и савети“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).
	FlexPower смањује максималну снагу.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Управљање напајањем.
Функција Кључање се не покреће.	Преостала топлота је још присутна на овој зони.	Сачекајте да се зона охлади или употребите другу, хладну зону.
Функција Кључање се не зауставља.	Можда нема довољно воде у посуди за кување (вибрације не могу да се открију) или је вода већ превише топла.	Користите најмање 1 л хладне воде по посуди за кување.
Функција Кључање се изненада зауставља.	Посуђе за кување није компатибилно са функцијом. Функција не може да детектује вибрације које прави кључала вода. Посуђе за кување је можда премало за зону за кување.	Немојте да користите нелепљиво посуђе за кување са овом функцијом. Прокувајте више воде или се пребаците у хладну зону за кување. Немојте да додајете со пре него што вода стигне до тачке кључања. Побрините се да се пречник посуде за кување уклапа у величину зоне за кување. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
Функција Пржење у тигању се не покреће.	Функција је доступна само за изабране зоне.	Пребаците се у зону за коју је функција доступна. Погледајте „Опис производа“.
Загревање функцијом Пржење у тигању траје дуго.	Посуђе за кување је премало, претешко или је дно неједнако.	Погледајте „Напомене и савети“.

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. 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.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Плоча са техничким карактеристикама

Модел NIG64B30AB:
Тип 62 B4A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр.
AEG

PNC 949 598 035 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW



10.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	Boost [W]	Boost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела,

користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

11. ENERGETSKA EFIKASNOST

11.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ

Идентификација модела	NIG64B30AB	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm
	Задња лева	21.0 cm
	Предња десна	14.5 cm
	Задња десна	18.0 cm

Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	184.4 Wh/kg
	Задња лева	184.4 Wh/kg
	Предња десна	180.2 Wh/kg
	Задња десна	172.9 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

11.2 Уштеда електричне енергије


Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.


- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

11.3 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије када је уређај искључен	0.3 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

12. 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.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	375
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	377
3. INŠTALÁCIA.....	380
4. OPIS VÝROBKU.....	382
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	384
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	385
7. RADY A TIPY.....	393
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	395
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	396
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	399
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	399
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	400

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). 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 klást' na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy

používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.

- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).

- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabrániť tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.

- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Siet'ový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne 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 siet'ového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

UPOZORNENIE!

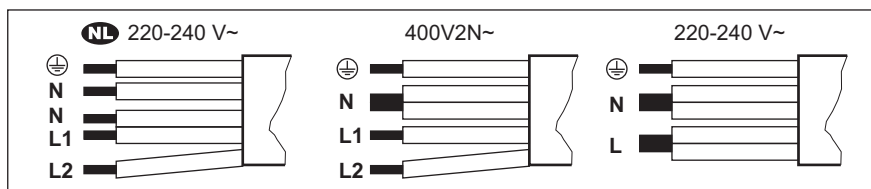
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

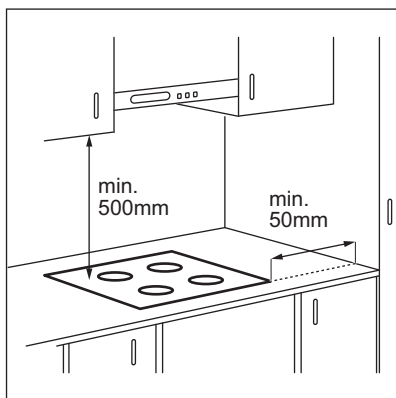
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



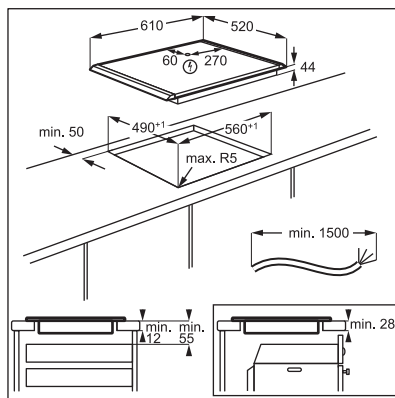
NL 220 - 240 V~	Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²	5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²	
Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý
L1 Čierny	L1 Čierny	L1 Čierny	L Čierny	L Čierny a hnedý
L2 Hnedý	L2 Hnedý	L2 Hnedý	L Čierny	L Čierny a hnedý

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



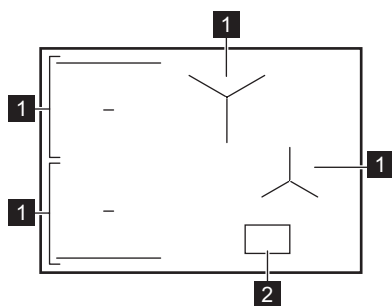
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

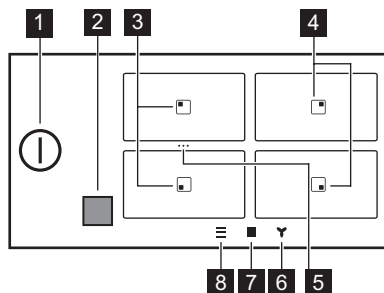
2 Ovládací panel




Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

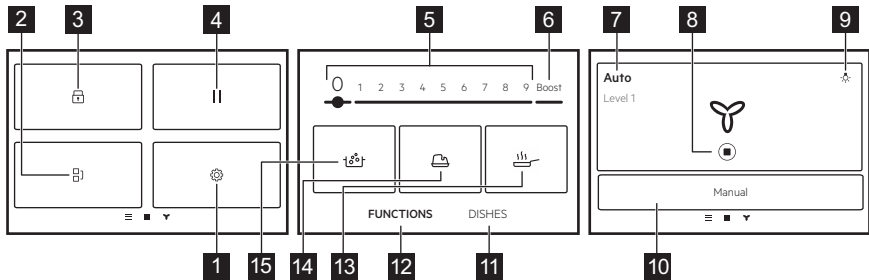
Hlavné zobrazenie












Symbol	Popis
1 ①	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2 ■	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob®Hood. Neprikrývajte.
3 □	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
4 □	Zóna s funkciou Varenie.
5 ...	Skratka funkcie Bridge. Zlúčenie dvoch bočných varných zón na vytvorenie jednej varnej oblasti alebo rozdelenie zlúčených zón.
6 Y	Nastavenie funkcií odsávača pár.
7 ■	Otvorenie prehľadu zón.

Symbol	Popis
8 	Otvorenie časti Ponuka.

Rozšírené zobrazenie



Symbol	Popis
1 	Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2 	Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3 	Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4 	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5 1 - 9	Nastavenie varného stupňa.
6 Boost	Aktivácia maximálneho varného stupňa.
7 Manuálne / Auto	Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
8 	Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.
9 	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia odsávača pár.
10 Manuálne / Auto	Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
11 Pokrmý	Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.
12 FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
13 	Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
14 	Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
15 	Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

Navigácia na displeji

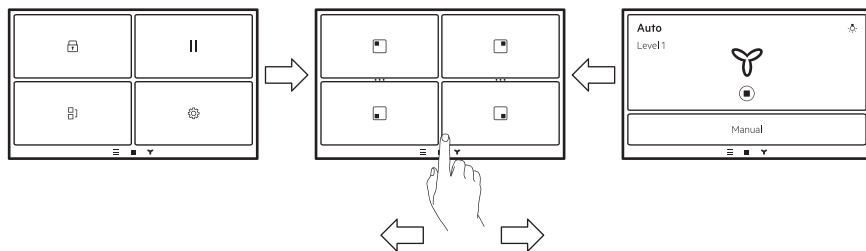
Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
^ v	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
☐	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
⟨ ⟩	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Navigácia na displeji



Ak chcete prechádzať medzi obrazovkami, klepnite na symboly v dolnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava a spravovať nastavenia funkcie Hob²Hood alebo doprava a prejsť do časti Ponuka.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas a Hlasitosť.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

5.3 Používanie displeja

- Použiť môžete vždy len podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.

- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie v zozname dostupných funkcií použite rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžitým dotykom displeja.
- Väčšinu parametrov zobrazených na displeji môžete zmeniť dotykom príslušných symbolov.

- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu a/alebo dotykom možnosti, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znova rozsvietia.
- Pri spustení niektorých funkcií sa zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami.

5.4 FlexPower

FlexPower určuje, koľko energie používa varný panel celkovo v rámci limitov ističov domovej elektroinštalácie.




Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.



Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrmý ani FUNKCIE).


1. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
2. Dotknutím sa tlačidla  na displeji otvorte ponuku Ponuka.
3. Zvoľte funkciu Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a zvoľte vhodnú úroveň výkonu.
4. Dotknite sa tlačidla  alebo . Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím

varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách



Pri použití funkcie Vyprážanie na panvici sa varný panel deaktivuje po uplynutí 1,5 hodiny. Pri funkcii Roztopenie sa varný panel deaktivuje po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

6.4 Používanie varných zón

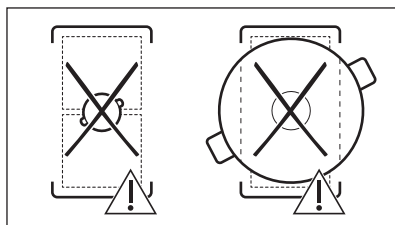
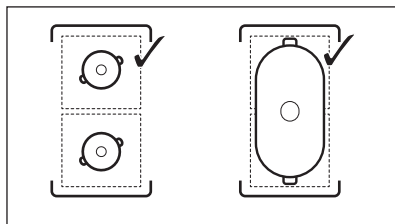
Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohrevu alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak chcete prejsť späť na hlavné zobrazenie, dotknite sa tlačidla **X** v pravom hornom rohu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne.

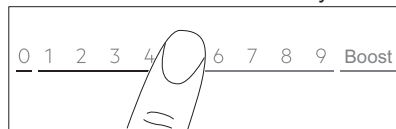




Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.

6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredú rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla  alebo . Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre indukčnú varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna automaticky nastaví späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, čím funkciu aktivujete.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.




Funkcia Boost nefunguje, keď je aktívna funkcia Bridge alebo keď je výkon v rámci jednej fázy nedostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

Pokiaľ je zapnutý ukazovateľ , hrozí riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

 - pokračovať vo varení,

 - uchovať teplé,

 - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:



- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Pri chladnej varnej zóne funkcia nepracuje.

1. Dotknite sa tlačidla , čím aktivujete Režim udržiavania tepla. Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.
2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja. V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.


6.9 Voliteľné funkcie časovača

ECO Timer


Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Na úsporu energie sa pred zaznením signálu funkcie ECO Timer deaktivuje ohrievač varnej zóny. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.


1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .
Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
4. Začiarknutím políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
5. Nastavte čas.
6. Dotykem OK potvrdíte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte **X**.
Nastavenia funkcie ECO Timer možno

zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.


Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň 0. Prípadne sa dotknite

tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdíte výber.


Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.


Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.
Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.
2. Dotknite sa .
Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
3. Zrušením začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
4. Nastavte čas.
5. Dotykem OK potvrdíte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte **X**.
Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť

počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.


Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdíte výber.

6.10 / ... Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom. Funkciu môžete použiť na varenie s veľkým kuchynským riadom.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia sa neaktivuje.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa tlačidla  na displeji, čím sa otvorí Ponuka, a vyberte položku Bridge.


Môžete sa tiež dotknúť skratky *** v prehľade zón.

3. Nastavte varný stupeň.



Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa skratky ***. Varné zóny budú pracovať samostatne.


6.11 || Pozastavenie

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, možno použiť len tlačidlá  a POKRAČOVAŤ. Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekoľvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa , aby ste otvorili Ponuka.
2. Funkciu zapnete dotykem tlačidla .



Varný stupeň sa zníži na úroveň  (Režim udržiavania tepla).

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene stupňa ohrevu.


1. Nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Ak chcete funkciu deaktivovať, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVÁŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.14 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.



UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo obe zóny prepojiť pomocou funkcie Bridge.

2. Vyberte položky FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. Vyberte úroveň vyprážania. Spustí sa predhrievanie.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ľhneď sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa kontextové okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo. Ak chcete okno zavrieť a spustiť vyprážanie, dotknite sa tlačidla OK. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla 0 na ovládacom paneli.

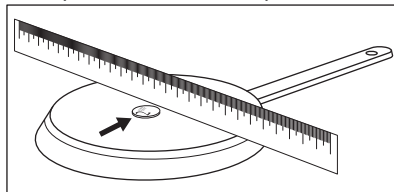
Rady a tipy:

- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvé panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

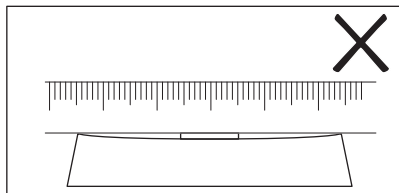
Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

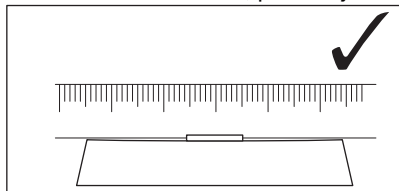
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.15 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.




Funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. V prípade zvyškového tepla na varnej zóne, ktorú chcete použiť (■■■■), je funkcia vypnutá. Ak chcete použiť funkciu, počkajte, kým zóna vychladne.

Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.



UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

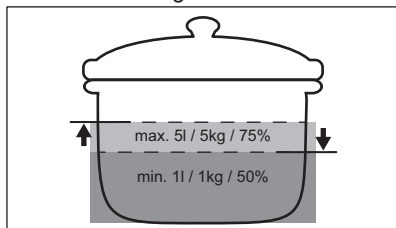
1. Na varnú zónu položte hrniec, ktorý obsahuje aspoň 1 l vody.
 2. Vyberte FUNKCIE > Varenie.
 3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
- Ľahneď sa spustí časovač.
4. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa.

Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja. Nepoužite menej ako 1 alebo viac ako 5 litrov vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložití príliš natesno.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo polozenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

6.16 FUNKCIE: Roztopenie


Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.



UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

6.17 Pokrmy



Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou funkcie Bridge.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
5. Postupujte podľa pokynov na displeji. V závislosti od druhu jedla a vybratého programu môžete nastaviť a upraviť podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridávajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Niektoré jedlá majú dlhé názvy, ktoré sa v zozname nedajú úplne zobrazit'. Ak chcete zobrazit' celý názov jedla, dotknite sa tlačidla „...“.
- K dispozícii je možnosť manuálne pridávať programy do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť tak, že sa dotknete tlačidla . Ak chcete programy obnovit', prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

6.18 Hob²Hood

Ide o automatickú funkciu, ktorá prepája varný panel s vhodným odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje a upravuje automaticky na základe nastavenia režimu a teploty najhorúcejšieho

kuchynského riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj manuálne prostredníctvom samotného varného panela alebo odsávača pár.




Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, predvolené pripojenie k varnému panelu sa deaktivuje. Funkciu znova aktivujete zapnutím a vypnutím oboch spotrebičov.





Pri niektorých odsávačoch pár môže byť funkcia predvolene vypnutá. V takých prípadoch funkciu najskôr aktivujte na odsávači pár a potom na varnom paneli. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.




Nastavenie automatického režimu ventilátora


Ak chcete odsávač pár nastaviť na automatický režim, vyberte si z týchto nastavených rýchlostí ventilátora: Režim 2 – režim 6. Odsávač pár reaguje na každé použitie varného panela. Výberom položky Režim 1 môžete varný panel nastaviť tak, aby aktivoval len osvetlenie.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Hob²Hood.
3. Zapnutím prepínača aktivujte odsávač pár.

Všetky automatické režimy sa zobrazia ako zoznam.

4. Vyberte režim.
5. Ak chcete výber uložit' a odísť, dotknite sa tlačidla  alebo .

Ak chcete skontrolovať aktuálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla . Úroveň rýchlosti ventilátora je viditeľná v ľavom hornom rohu displeja. Ak chcete ventilátor vypnúť, dotknite sa tlačidla . Ak chcete ventilátor zapnúť, dotknite sa tlačidla .

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Smaženie ²⁾
		Rýchlosť ventilátora	
	Vyp.	-	-
Režim 1	Zap.	-	-
Režim 2 ³⁾	Zap.	1	1
Režim 3	Zap.	-	1
Režim 4	Zap.	1	1
Režim 5	Zap.	1	2
Režim 6	Zap.	2	3


1) Varný panel zistí proces varenia a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

2) Varný panel zistí proces vyprážania a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Nastavenie manuálneho režimu ventilátora

Úroveň rýchlosti ventilátora môžete upraviť manuálne.




1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa Manuálne. Zobrazí sa ovládací panel s aktuálnou rýchlosťou ventilátora.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.

Ak chcete aktivovať maximálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla Boost. Ventilátor určitý čas pracuje v režime Boost. Potom sa úroveň rýchlosti ventilátora automaticky zmení na 3. Ak chcete režim Boost deaktivovať manuálne, stlačte tlačidlo 0.


Osvetlenie odsávača pár



Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Ak to chcete urobiť, nastavte automatický režim na 1 – 6. Osvetlenie na odsávači pár môžete aktivovať alebo deaktivovať aj manuálne.



Manuálna aktivácia osvetlenia

1. Dotknite sa .
 2. Dotknite sa tlačidla , čím zapnete osvetlenie.
- Ak chcete osvetlenie vypnúť, dotknite sa tlačidla  znova.

6.19 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.


Ak chcete výber uložiť, dotknite sa tlačidla  alebo . Potom v kontextovom okne vyberte položku ÁNO.

Ak ste vybrali nesprávny jazyk, dotknite sa tlačidiel  > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú možnosť zhora na ľavej strane a potom druhú možnosť zhora na pravej strane. Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

6.20 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.


Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.21 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň.

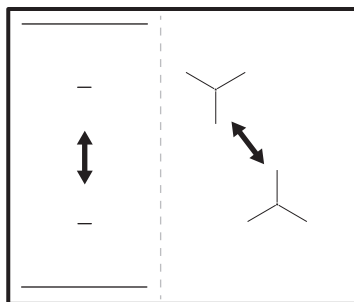
Nastavenie sa automaticky uloží.

6.22 Riadenie výkonu

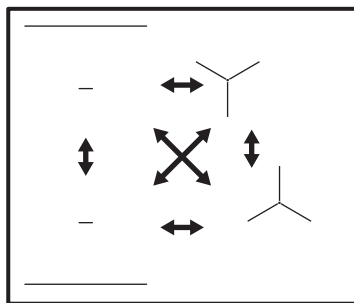
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
 - červená – aktuálny varný stupeň,
 - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
 - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia rozdelí dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



7. RADY A TIPY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dno sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla alebo bočnom lemovaní, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

7.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

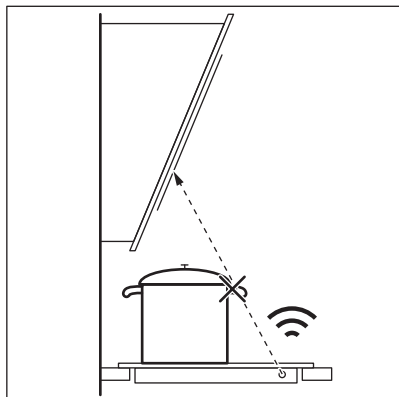
- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

7.3 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrcnom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol

8. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.



VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

- Na čistenie kovovej strany používajte iba prostriedok na umývanie riadu a teplú vodu. Potom ho utrite dosucha handričkou.



VAROVANIE!

Na čistenie bočného lemovania nepoužívajte mierne abrazívne čistiace mlieko, žiadne leštiace prostriedky, škrabky ani tvrdú vrstvu špongie.

- V medzere medzi skleneným povrchom a bočným lemovaním sa môžu hromadiť nečistoty a čiastočky jedla. Na vyčistenie medzery použite drevené špáradlo.



VAROVANIE!

Na čistenie medzery nepoužívajte žiadne ostré kovové nástroje, pretože by mohli medzeru zväčšiť a poškodiť sklenený povrch alebo bočné lemovanie.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrou uhle, a čepel posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škrvny od vodného kameňa a vody, tukové škrvny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistíte sklenený povrch handričkou.




9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poisťka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Možná příčina	Náprava
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
	Úroveň FlexPower je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti Pred prvým použitím.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Nezobrazuje sa obrazovka funkcie Hob ² Hood.	Funkcia Hob ² Hood je vypnutá v nastaveniach.	Prejdite na položky Nastavenia/Hob ² Hood a funkciu aktivujte.
Hob ² Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste režim 1.	Zmeňte režim na režim 1 – režim 6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
Hob ² Hood v prevádzke sú režimy 1 – 6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti Každodenné používanie, Jazyk zmeňte nesprávny jazyk.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa E - U - O.	Detská poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Pruh úrovne výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 sa rozsvieti.	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
 sa rozsvieti.	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Možná příčina	Náprava
E7 sa rozsvieti.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokujú. Ak ventilátor nič neblokujú a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zohrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Typy a rady“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
	Funkcia FlexPower znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Riadenie výkonu.
Funkcia Varenie sa nespustí.	Na tejto zóne je stále aktívne zvyškové teplo.	Počkajte, kým zóna nevychladne, alebo použite inú, chladnú zónu.
Funkcia Varenie sa nezastaví.	V hrnci nemusí byť dostatok vody (nie je možné zistiť vibrácie) alebo je voda už príliš teplá.	Použite najmenej 1 l studenej vody na hrniec.
Funkcia Varenie sa náhle zastaví.	Kuchynský riad nie je s funkciou kompatibilný. Funkcia nemôže zistiť vibrácie spôsobené vriacou vodou. Kuchynský riad môže byť pre varnú zónu príliš malý.	S touto funkciou nepoužívajte kuchynský riad s nelepivou povrchovou úpravou. Uvarte viac vody alebo použite chladnú zónu. Nepridávajte soľ, kým voda nedosiahne bod varu. Uistite sa, že priemer kuchynského riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad položte doprostred varnej zóny.
Funkcia Vyprážanie na panvici sa nespustí.	Funkcia je k dispozícii len pre vybratej zóny.	Prepnite na zónu, pre ktorú je funkcia k dispozícii. Informácie nájdete v časti Opis výrobku.
Zohrievanie s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe 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.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model NIG64B30AB:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 035 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	NIG64B30AB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Pravý predný	14.5 cm
	Pravý zadný	18.0 cm

Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	184.4 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	180.2 Wh/kg
	Pravý zadný	172.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

11.2 úspora energie


Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.


- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

11.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

12. 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.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	401
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	403
3. NAMESTITEV.....	405
4. OPIS IZDELKA.....	407
5. PRED PRVO UPORABO.....	409
6. DNEVNA UPORABA.....	411
7. NAMIGI IN NASVETI.....	418
8. SKRB IN ČIŠČENJE.....	420
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	420
10. TEHNIČNI PODATKI.....	423
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	424
12. SKRB ZA OKOLJE.....	425

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **OPOZORILO:** Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah kuhanja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo 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

UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.

- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
 - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje 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

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablju uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno

napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

2.3 Uporaba

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.

- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno

dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjstvih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

2.6 Odlaganje

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. NAMESTITEV

⚠ UPOZORNENIE!

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.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

⚠ UPOZORNENIE!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

⚠ POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

⚠ POZOR!

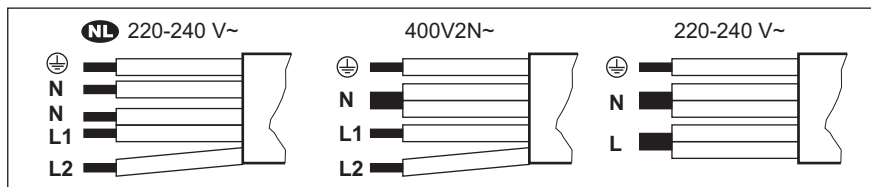
Kabla ne priključujte brez kabskega tulca.

Enofazna priključitev

1. Odstranite kabski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kabski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kabski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

Dvofazna priključitev

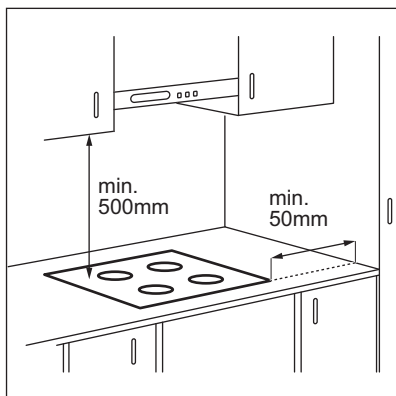
1. Odstranite kabski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kabski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



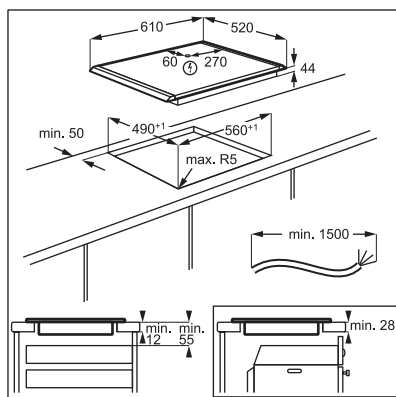
NL 220 - 240 V~	Dvofazna priključitev: 400 V2N~	Enofazna priključitev: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ali 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ali 3 x 4 mm ²
Zelena – rumena	Zelena – rumena	Zelena – rumena
N Modra in modra	N Modra in modra	N Modra in modra
L1 Črna	L1 Črna	L Črna in rjava
L2 Rjava	L2 Rjava	

3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



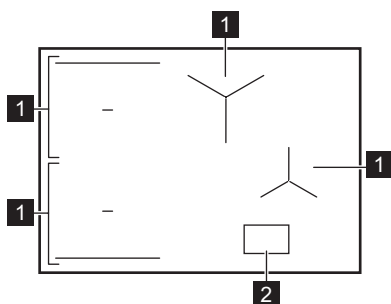
Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



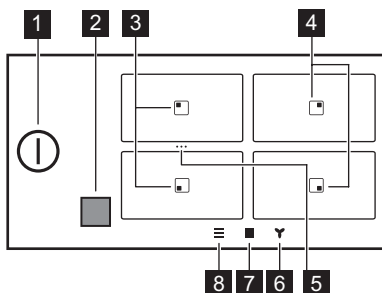
- 1 Indukcijsko kuhališče
- 2 Upravljalna plošča



Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

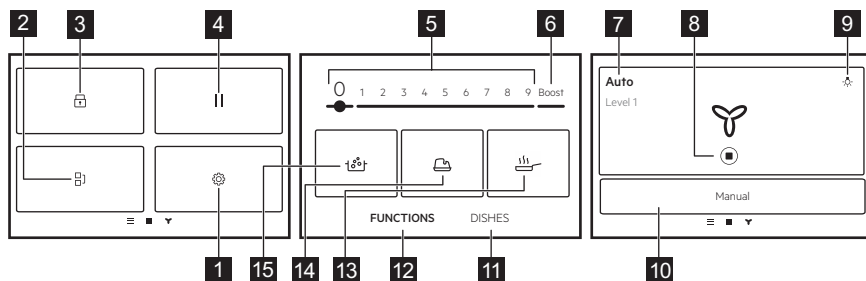
4.2 Postavitev nadzorne plošče










Glavni pogled






Simbol	Opis
1	Za vklop ali izklop kuhalne plošče.
2	Okno komunikatorja infrardečega signala Hob®Hood. Ne pokrivajte ga.
3	Kuhališče s funkcijami Cvrnje v ponvi in Kuhanje.
4	Kuhališče s funkcijo Kuhanje.
5	Bližnjica za Bridge. Za združitve dveh stranskih kuhališč, da ustvarite eno kuhališče, ali za razdelitev združenih kuhališč.
6	Za nastavitev funkcij kuhinjske nape.
7	Za odpiranje pregleda kuhališča.
8	Za odpiranje funkcije Meni.

Razširjen pogled



Simbol	Opis
1 	Nastavitve. Za odpiranje nastavitve kuhalne plošče.
2 	Bridge. Za povezavo dveh stranskih kuhališč, da delujeta kot eno.
3 	Lock. Za zaklepanje / odklepanje nadzorne plošče.
4 	Pause. Za nastavitve vseh vklopljenih kuhališč na najnižjo stopnjo segrevanja.
5 1 - 9	Za nastavitve stopnje kuhanja.
6 Boost	Za vklop najvišje stopnje segrevanja.
7 Ročno / Auto	Za prikaz trenutne nastavitve ventilatorja kuhinjske nape.
8 	Za zaustavitev / zagon nape.
9 	Za vklop ali izklop lučke nape.
10 Ročno / Auto	Za preklop na ročni ali samodejni način nape.
11 Jedi	Za izbiro prednastavljenih samodejnih programov za različne vrste živil.
12 FUNKCIJE	Za izbiro samodejnih programov za različne načine kuhanja.
13 	Cvrtje v ponvi. Funkcija za cvrenje v ponvi različnih vrst hrane s samodejnim krmiljenjem stopnje segrevanja.
14 	Topljenje. Funkcija za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.
15 	Funkcija zaznavanja vrelišča. Kuhanje. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela..

Navigacija po prikazovalniku

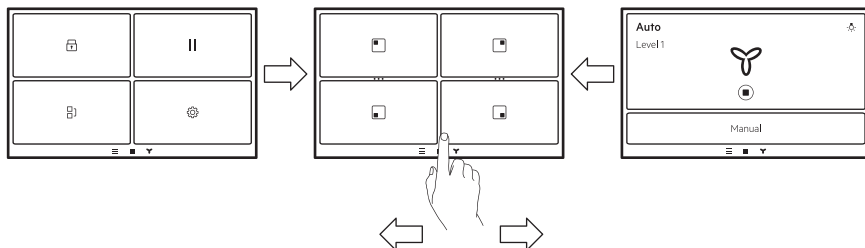
Simbol	Opis
OK	Za potrditev izbire ali nastavitve.
X	Za zapiranje pojavnega okna.
	Za strnitev / razširitev navodil na prikazovalniku.
	Za vklop / izklop funkcij.
	Za premik po menijskih elementih Meni za eno stopnjo nazaj/naprej.

5. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Krmarjenje po prikazovalniku



Za pomikanje med zasloni tapnite simbole na dnu prikazovalnika. Za upravljanje nastavitev za Hob®Hood lahko podrsate v levo, da dosežete Meni, pa podrsajte v desno.

5.2 Prva priključitev na električno omrežje

Ko kuhalno ploščo priključite na električno omrežje, morate nastaviti Jezik, Osvetlitev in Glasnost.

Nastavitev lahko spremenite v zavihku Meni > Nastavitve > Nastavitev. Glejte razdelek »Vsakodnevna uporaba« (Daily use).

5.3 Uporaba prikazovalnika

- Uporabite lahko samo simbole z osvetljenim ozadjem.
- Za vklop dane funkcije se dotaknite ustreznega simbola na prikazovalniku.
- Izbrana funkcija se vklopi, ko odmaknete prst s prikazovalnika.
- Po razpoložljivih funkcijah se pomikajte s hitrimi potezami ali pa s prstom povlecite po prikazovalniku. Hitrost poteze določi hitrost premikanja prikazovalnika.
- Pomikanje se lahko zaustavi samo od sebe, lahko pa ga takoj ustavite vi z dotikom prikazovalnika.
- Večino parametrov, prikazanih na prikazovalniku, lahko spremenite z dotikom ustreznih simbolov.
- Za izbiro zelene funkcije ali časa se lahko pomikate po seznamu in/ali pa se dotaknete možnosti, ki jo želite izbrati.
- Ko je kuhalna plošča vklopljena in nekateri simboli izginejo s prikazovalnika, se ga dotaknite še enkrat. Ponovno se prikažejo vsi simboli.

- Za določene funkcije se ob njihovem zagonu prikaže pojavno okno z dodatnimi informacijami.

5.4 FlexPower

FlexPower določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.




Prvotno naprava deluje pri najvišji možni ravni moči. Najvišjo moč lahko spremenite, če namestitev ne podpira polne moči.

⚠ POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.



Če je stopnja moči nižja od 2000 W, ne morete vklopiti nobenega samodejnega programa (Jedi ali FUNKCIJE).


1. Prepričajte se, da so vsa kuhališča izklopljena.
2. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni.
3. Izberite Nastavitve > Nastavitev > FlexPower, da izberete ustrezno raven moči.
4. Dotaknite se  ali . Za potrditev izbire sledite navodilom na prikazovalniku.

6. DNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče se dotaknite gumba  in držite eno sekundo.

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhalne plošče,
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zaslliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- Uporabite napačno posodo ali na določenem kuhališču ni posode. Indukcijsko kuhališče se po 50 sekundah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže sporočilo in kuhalna plošča se izklopi.

Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 5	5 urah
6	4 urah
7 - 9	1,5 ure



Ko uporabljate Cvrtnje v ponvi, se kuhalna plošča izklopi po 1,5 ure. Za Topljenje se kuhalna plošča izklopi po šestih urah.

6.3 Zaznavanje posode

Ta funkcija zazna, ali so bile posode postavljene na kuhališča, in izklopi kuhališča, če posod ni več mogoče zaznati.

- Če posodo najprej postavite na kuhališče in nato vklopite kuhalno ploščo, se na pregledu ustreznega kuhališča prikaže siva črtica.
- Črtica se ne prikaže, če na kuhališču ni posode ali posode ni mogoče zaznati zaradi napačne namestitve ali neustreznega materiala.
- Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in jo začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi. Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča, preden poteče navedena časovna omejitev.

6.4 Uporaba področij segrevanja

Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

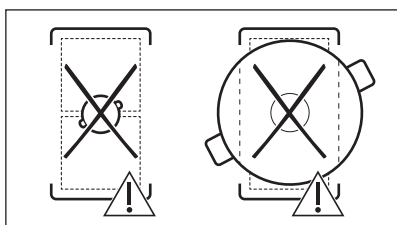
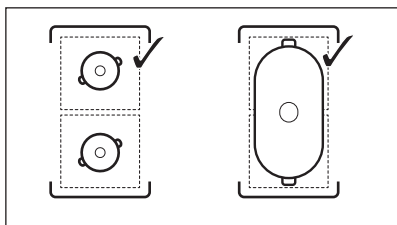


Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

Za vklop kuhališča se dotaknite ustreznega simbola kuhališča ali pa posodo postavite na sredino kuhališča. Na prikazovalniku se prikažejo razpoložljivi programi. Nastavite stopnjo segrevanja ali izberite eno izmed

samodejnih funkcij. Za vrnitev nazaj na glavni pogled se dotaknite **X** v zgornjem desnem kotu.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati s funkcijo Bridge.

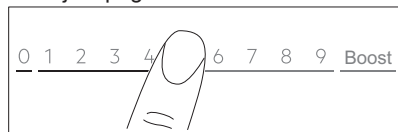


Ko so vklopljena druga kuhališča, je lahko stopnja segrevanja za kuhališče, ki ga želite uporabiti, omejena. Glejte razdelek »Upravljanje moči«.

6.5 Nastavitev segrevanja

1. Vključite kuhanjsko ploščo.
2. Postavite posodo na izbrano kuhališče in se dotaknite simbola ustreznega kuhališča.
3. Z dotikom ali drsenjem s prstom nastavite zeleno stopnjo segrevanja.

Ikone stopnje moči 1-9 postanejo večje, vrstica pod njo pa se obarva rdeče, kar pomeni trenutno nastavitev moči. Ko je izbrana stopnja moči, se zaslon spremeni v razširjeni pogled zaslona.



Stopnjo segrevanja lahko spremenite tudi na zaslonu za pregled kuhališča. Če želite iti na zaslon za pregled območja, se dotaknite sredine pogleda razširjenega zaslona. Če

želite spremeniti stopnjo segrevanja, se dotaknite **—** ali **+**. Če želite odpreti razširjeni pogled zaslona, se dotaknite stopnje moči.

6.6 Boost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za indukcijsko kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

1. Izberite kuhališče.
2. Za vklop funkcije se dotaknite Boost. Funkcija se samodejno izklopi. Za ročen izklop funkcije izberite kuhališče in spremenite njegovo stopnjo segrevanja na 0.



Funkcija Boost ne deluje, ko je vklopljena funkcija Bridge ali ko je moč v eni fazi nezadostna (glejte "Upravljanje moči").



Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

6.7 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ UPOZORNENIE!

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:

||| - nadaljevanje kuhanja,

|| - ohranitev toplote,

| - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,


- ko vročo kuhhalno posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhhalna ploščha izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.


6.8 Način ohranjanja toplote

Ta funkcija ohranja hrano toplo z nastavitvijo nizke temperature.

Način ohranjanja toplote je na voljo samo, ko je kuhališče po končanem postopku kuhanja še vedno toplo (z vidno ikono za akumulirano toploto), posoda pa ostane na kuhališču. Funkcija ne deluje s hladnim kuhališčem.

1. Dotaknite se  za vklop funkcije Način ohranjanja toplote.

Funkcija Način ohranjanja toplote deluje, dokler je ne izklopite.

2. Za izklop funkcije se dotaknite  v zgornjem levem kotu prikazovalnika. Po potrebi lahko nastavite časovnik. Glejte poglavje »Možnosti časovnika«.


6.9 Možnosti časovnika

ECO Timer

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi, pred se oglasi zvok ECO Timer. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.


To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhališče vklopljeno. Funkcijo za vsako kuhališče lahko nastavite posebej.

1. Najprej nastavite stopnjo kuhanja za ustrezno kuhališče, nato pa funkcijo.
2. Dotaknite se simbola kuhališča.
3. Dotaknite se .

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.



4. Označite polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.
5. Nastavite programsko uro.
6. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi  za preklic izbire. ECO Timer Nastavitve lahko spremenite med

pečenjem: dotaknite se  z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se OK, da izklopite signal.


Za izklop te funkcije nastavite stopnjo


segrevanja na **0**. Lahko pa se dotaknete  z vrednostjo časovnika, dotaknite se  in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.


Timer

To funkcijo lahko uporabite ob vklopljenem kuhališču.



Funkcija ne vpliva na nobeno drugo funkcijo, ki deluje sočasno.

1. Izberite poljubno kuhališče. Na prikazovalniku se prikaže ustrezen drsnik.
2. Dotaknite se .
- Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.
3. Odkljukajte polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.
4. Nastavite programsko uro.
5. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi  za preklic izbire. Timer Nastavitve lahko spremenite med

pečenjem: dotaknite se  z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.


Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se OK, da izklopite signal.

Za izklop funkcije se Dotaknite se  z vrednostjo časovnika, dotaknite se  in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

6.10 / ... Bridge

Ta funkcija poveže dve kuhališči, ki delujeta kot eno z isto stopnjo kuhanja. Uporabite ju lahko za kuhanje z veliko posodo.

Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija ne vklopi.

1. Posodo postavite na dve kuhališči.
2. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni in izberete Bridge.


Dotaknite se lahko tudi bližnjice *** v pregledu kuhališč.

3. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.



Za izklop funkcije se dotaknite bližnjice ***. Kuhališča nadaljujejo neodvisno delovanje.


6.11 Pause

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, lahko uporabite samo tipke  in NADALJEVANJE. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure: Ko se funkcija časovnika konča, tapnite kjerkoli na zaslonu, da izklopite zvočni signal.

1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Za vklop funkcije se dotaknite .



Stopnja kuhanja se zniža na  (Način ohranjanja toplote).

Če želite izklopiti funkcijo se dotaknite NADALJEVANJE.

Obnovile se bodo prejšnje nastavitve segrevanja.

6.12 Lock

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

1. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.
2. Dotaknite se , da odprete Meni.
3. Za vklop funkcije se dotaknite .

Za izklop funkcije pritisnite in štiri sekunde držite ODKLENI.



Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.13 Child Lock

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

1. Dotaknite se , da odprete Meni.

2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Child Lock.
3. Vklpite stikalo in se dotaknite črk E-U-O po abecednem vrstnem redu, da vklopite funkcijo.

Za izklop funkcije izklopite stikalo.

Po vklopu lahko traja nekaj časa, da funkcija začne delovati.

6.14 FUNKCIJE: Cvrtje v ponvi

Ta funkcija omogoča nastavitve ustrezne stopnje kuhanja za cvrenje živil. Kuhalna plošča prilagodi temperaturo različnim vrstam hrane in jo ohranja med kuhanjem. Ko je stopnja segrevanja nastavljena, ročna prilagoditev temperature ni potrebna.

POZOR!

Uporabljajte samo hladno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Postavite ponev brez olja / maščob na enega izmed kuhališč na levi strani. Uporabite lahko eno kuhališče ali povežete obe kuhališči z uporabo Bridge.
2. Izberite FUNKCIJE > Cvrtje v ponvi.
3. Izberite stopnjo cvrenja.
4. Predgrevanje se začne.

Časovnik se zažene takoj.

Ko ponev doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se pojavno okno. Olje in hrano lahko zdaj postavite v posodo. Za zapiranje okna in začetek cvrenja se dotaknite OK. Za ročno zaustavitev funkcije se ročno dotaknite 0 na upravljalni vrstici.

Nasveti in namigi:

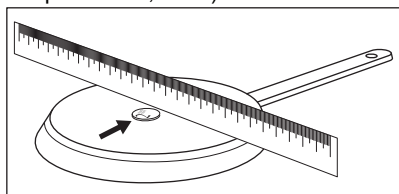
- Upoštevajte navodila na prikazovalniku, ko želite obrniti hrano ali prilagoditi stopnjo segrevanja.
- Po potrebi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja.
- Za debele kose hrane ali surovi krompir uporabite pokrov v prvih 10 minutah cvrenja.
- Pri težkih ponvah lahko traja dlje, da se segrejejo.

- Posodo z večplastnim dnom uporabite pri nizki stopnji kuhanja, da preprečite pregrevanje in poškodbe posode.
- Ne uporabljajte tanke emajlirane posode. Lahko se pregreje in poškoduje.

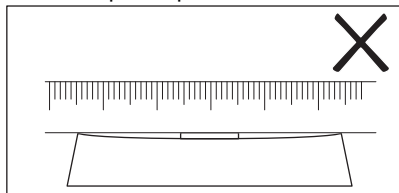
Prave ponve za funkcijo Cvrtje v ponvi

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če želite preveriti, ali je ponva prava:

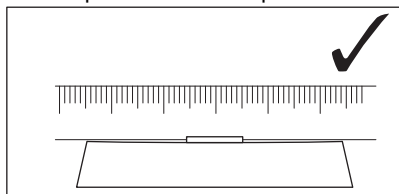
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve postavite ravnilo.
3. Med ravnilom in dnom ponve poskušajte dati kovanec velikosti 1, 2 ali 5 centov (ali katerikoli kovanec podobne debeline, približno 1,7 mm).



- a. Ponev ni prava, če lahko med ravnilo in ponvo postavite kovanec.



- b. Ponev je prava, če med ravnilo in ponvo ne morete postaviti kovanca.



6.15 FUNKCIJE : Kuhanje

Ta funkcija samodejno prilagodi stopnjo segrevanja, da voda ne prekipi, ko doseže vrelišče.



Funkcija je na voljo na vseh kuhališčih. Če je na kuhališču, ki ga želite uporabiti, akumulirana toplota (I / II / III), je funkcija onemogočena. Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden uporabite funkcijo. Funkcija ne deluje s posodo s prevleko proti prijemanju.


POZOR!

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Na kuhališče postavite posodo, napolnjeno z vsaj 1 l vode.
2. Izberite FUNKCIJE > Kuhanje.
3. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

Časovnik se zažene takoj.

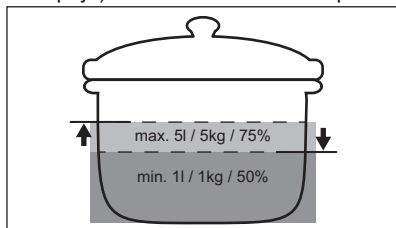
4. Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite

 v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

Ko je doseženo vrelišče, kuhalna plošča samodejno zniža stopnjo segrevanja. Na tej točki jo lahko po potrebi prilagodite tudi ročno.

Nasveti in namigi:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Funkcija morda ne bo delovala pravilno pri grelnikih in posodah za kavo ekspreso.
- Posodo do polovice ali tri četrt napolnite s hladno vodo, približno 4 cm od roba. Ne uporabite manj kot en liter ali več kot pet litrov vode. Skupna teža vode (ali vode in krompirja) mora biti med enim in petimi kg.



- Za dosego najboljših rezultatov kuhajte samo cele, neolupljene srednje velike krompirje. Pri zlaganju krompirja v posodo pazite, da kosi niso tesno skupaj.

- Ob vklopljeni funkciji se izogibajte zunanjim tresljajem (npr. uporaba mešalnika ali mobilni telefon v bližini kuhalne plošče).
- Glede na vrsto jedi in posode lahko nastavite stopnjo kuhanja po doseženem vrelišču.
- Sol dodajte po doseženem vrelišču.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo.


6.16 FUNKCIJE: Topljenje

To funkcijo lahko uporabite za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.

POZOR!

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
4. Dotaknite se OK.

Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite  v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

6.17 Jedi



Ta funkcija vam pomaga pripraviti različna živila z uporabo prednastavljenih programov, namenjenih določenim kategorijam živil. Razpoložljivost programov je odvisna od kuhališča.

POZOR!

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče. Uporabite lahko eno kuhališče ali povežete dve kuhališči z uporabo funkcije Bridge.
2. Izberite Jedi.
3. Izberite vrsto hrane.
4. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
5. Sledite navodilom na prikazovalniku. Odvisno od vrste živila in izbranega programa lahko nastavite in spremenite podrobnosti, npr. stopnjo pečenja, stopnjo toplote za cvrenje itd.

Nasveti in namigi:

- Najpogosteje kuhane jedi se samodejno dodajo na seznam Največkrat pripravljeno.
- Nekatero jedi imajo dolga imena, ki jih ni mogoče v celoti prikazati na seznamu. Za ogled celotnega imena jedi pritisnite "...".
- Programe lahko ročno dodate na seznam Priljubljene .
- Določene programe lahko skrijete, tako da se dodaknete . Če želite obnoviti programe, pojdite na Nastavitve > Nastavitve > Jedi.

6.18 Hob²Hood

Je samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s primerno kuhinjsko nabo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi in prilagodi samodejno glede na nastavitve načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče ali nape.

i


Če spremenite hitrost ventilatorja na napi, bo privzeta povezava s kuhalno ploščo izklopljena. Za ponoven vklop funkcije izklopite in ponovno vklopite obe napravi.

i

Pri nekaterih naph je lahko funkcija privzeto onemogočena. V takih primerih najprej vklopite funkcijo na napi, nato pa na kuhalni plošči. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Nastavitev samodejnega načina ventilatorja

Za nastavitve nape v samodejni način izberite med naslednjimi nastavljenimi hitrostmi ventilatorja: Način 2 - Način 6. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalno ploščo lahko nastavite samo za vklop luči z izbiro Načina 1.

1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Hob²Hood.
3. Vključite stikalo, da vklopite nabo.

Vsi samodejni načini se prikažejo kot seznam.

4. Izberite način.

5. Dotaknite se **X** ali **<**, da shranite izbor in zapustite.

Za preverjanje trenutne stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite **Y**. Stopnja hitrosti ventilatorja je vidna v zgornjem levem kotu prikazovalnika. Za izklop ventilatorja se dotaknite **■**. Za vklop ventilatorja se dotaknite **▶**.

Samodejni načini	Samodejna osvetlitev	Dušenje jedi ¹⁾	Cvrenje ²⁾
Hitrost ventilatorja			
	Izklop	-	-
Način 1	Vklop	-	-
Način 2 3)	Vklop	1	1
Način 3	Vklop	-	1
Način 4	Vklop	1	1
Način 5	Vklop	1	2
Način 6	Vklop	2	3

1) Kuhalna plošča zazna vretje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Nastavitev ročnega načina ventilatorja

Stopnjo hitrosti ventilatorja lahko nastavite ročno.

1. Dotaknite se **Y**.
2. Dotaknite se **Ročno**.

Nadzorna vrstica se prikaže s trenutno hitrostjo ventilatorja.

3. Dotaknite se ali podrsajte s prstom, da nastavite stopnjo hitrosti ventilatorja.

Za vklop najvišje stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite **Boost**. Ventilator določen čas deluje v **Boost** načinu. Po tem času se nastavitev hitrosti ventilatorja samodejno

spremeni na 3. Za ročni izklop **Boost** pritisnite 0.

Lučka nape

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. To storite tako, da samodejni način nastavite na način 1 - način 6. Luč na napi lahko vklopite ali izklopite tudi ročno.

Ročni vklop lučke

1. Dotaknite se **Y**.
 2. Dotaknite se **☼**, da vklopite lučko.
- Za izklop lučke ponovno pritisnite **☼**.

6.19 Jezik

1. Dotaknite se **≡**, da odprete Meni.
2. Izberite **Nastavitve > Nastavitve > Jezik**.
3. Na seznamu izberite jezik.

Za shranitev izbire se dotaknite **X** ali **<**. Nato v pojavnem oknu izberite **DA**.

Če izberete napačen jezik, se dotaknite **≡ >** **⚙**. Prikaže se seznam. Izberite prvo možnost zgoraj na levi in nato drugo možnost zgoraj na desni. Pomikajte se navzdol in na seznamu izberite ustrezen jezik. Ko se prikaže pojavno okno, izberite možnost na desni.

6.20 Zvok tipk / Glasnost

Lahko izberete zvok, ki ga odda kuhalna plošča, ali pa povsem izklopite zvok. Izberete lahko med klikom (privzeto) ali piskom.


Izberete lahko tudi stopnjo intenzivnosti.

1. Dotaknite se gumba **≡** na prikazovalniku, da odprete meni Meni.
2. Izberite **Nastavitve > Nastavitve > Zvok tipk / Glasnost**.
3. Izberite ustrezno funkcijo. Nastavitev se samodejno shrani.

6.21 Osvetlitev

Spremenite lahko svetlost prikazovalnika.

Obstajajo 5 stopnje svetlosti, 1 je najnižja, 5 pa najvišja.

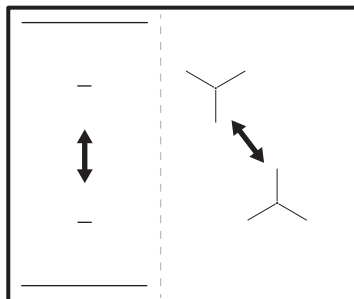
1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Osvetlitev.
3. Izberite ustrezno stopnjo. Nastavitev se samodejno shrani.

6.22 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev 3680W. Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja segrevanja najprej izbranega kuhališča (ali kuhališče z uporabo FUNKCIJE ali Jedi) je vedno prednostna. Preostala moč se razdeli med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Barva upravljalne vrstice prikazuje razpoložljive možnosti stopnje segrevanja:
 - rdeča - trenutna stopnja segrevanja,
 - bela - najvišja razpoložljiva stopnja segrevanja,
 - svetlo siva - stopnja kuhanja, ki ni na voljo (Vklopljeno je Upravljanje moči).
- Če višja stopnja kuhanja ni na voljo, jo najprej znižajte za druga kuhališča.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



Če je skupna moč kuhalne plošče omejena (1500 W - 6000 W), funkcija porazdeli razpoložljivo moč med vsa kuhališča. Glejte poglavje »Pred prvo uporabo« > »FlexPower«.



7. NAMIGI IN NASVETI

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

i

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Pri funkciji Cvrtje v ponvi uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla ali stranskem obrobju, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno

(označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).

- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
 - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhhalne plošče ali nehoti aktiviralo funkcije kuhhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

7.2 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).

- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kuhhalne plošče:

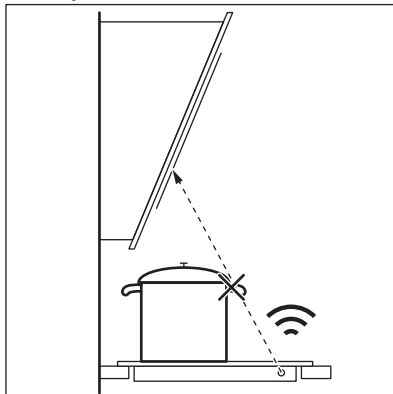
- klikanje: pride do električnega preklapljanja, posoda se zazna, ko jo postavite na kuhhalno ploščo.
- šumenje, brenenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

7.3 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.




Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood naj bo čisto.



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

8. SKRB IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 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.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.



UPOZORNENIE!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

- Za čiščenje kovinskega uporabite samo pralno sredstvo za pomivanje posode s toplo vodo. Nato ga obrišite do suhega s krpo.



UPOZORNENIE!

Za čiščenje stranske obloge ne uporabljajte blagega abrazivnega čistilnega sredstva, polirnih čistil, strgal ali trdega sloja gobice.

- Razmak med stekleno površino in stransko obrobo lahko pobere umazanijo in majhne delce hrane. Za čiščenje odprtine uporabite lesen zobotrebec.



UPOZORNENIE!

Za čiščenje reže ne uporabljajte ostrih kovinskih pripomočkov, ker lahko razširijo razmik in poškodujejo stransko oblogo ali stekleno površino.

8.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV







UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	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. Oglejte si vezalno shemo.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Ponovno vklopite kuhavno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
Prikazovalnik se ne odziva na dotik.	Pause deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
	Del prikazovalnika je prekrit ali pa je posoda postavljena preblizu prikazovalnika. Na prikazovalniku je nekaj tekočine ali predmet.	Odstranite predmete. Posodo premaknite stran od prikazovalnika. Očistite prikazovalnik; počakajte, da se naprava ohladi. Kuhavno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite.
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 pod površino kuhalne plošče.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Ne morete vklopiti najvišje stopnje kuhanja.	Drugo kuhališče je že nastavljeno na najvišjo stopnjo kuhanja.	Najprej znižajte moč drugega kuhališča.
	Omejitev ravni moči FlexPower je preizkita.	Spremenite največjo moč v Meni. Glejte »Pred prvo uporabo«.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Hob ² Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
Zaslon Hob ² Hood ni viden.	Hob ² Hood je izklopljen v nastavitvah.	Pojdite na nastavitve/Hob ² Hood in vklopite funkcijo.
Priprava Hob ² Hood je vklopljena, vendar samo svetil lučka.	Aktivirali ste način 1.	Spremenite način na način 1 - način 6 ali počakajte, da se začne samodejni način.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Hob ² Hoodnačini 1-6 delujejo, vendar pa je luč ugasnjena.	Morda je težava z žarnico.	Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Nastavljen je bil napačen jezik.	Jezik ste pomotoma spremenili.	Upoštevajte navodila v poglavju »Vsakodnevna uporaba«, za spremembo napačnega jezika si oglejte temo »Jezik«.
Kuhališče se izklopi.	Položaj preklopnika Samodejni izklop izklopi kuhališče.	Izklopite kahalno ploščo in jo ponovno vklopite. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažeta se  in sporočilo.	Lock deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikaže se E - U - O.	Child Lock deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Utripa vrstica stopnje moči.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
 se prižge.	Električna povezava je okvarjena.	Kahalno ploščo izklopite iz napajanja in preverite povezavo. Oglejte si poglavje „Namestitve“.
 se prižge.	Tipalo temperature kuhališča zazna previsoko ali prenizko temperaturo.	Pustite, da se kuhališče ohladi ali pa dvignite temperaturo okolja nad 15°C. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 se prižge.	Ventilator za hlajenje je blokiran.	Prepričajte se, da nič ne ovira ventilatorja. Če ventilatorja nič ne blokira in težava ne izgine, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kahalno ploščo izklopite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
Kuhalna posoda se segreva dlje kot 5 minut.	Dno kuhalne posode ni združljivo z indukcijsko kahalno ploščo.	Uporabite posodo z ustreznim dnom (ploščati, magnetni). Oglejte si »Namigi in nasveti«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").

Problem	Možni vzrok	Rešitev
	FlexPower zmanjša največjo moč.	Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Upravljanje moči.
Funkcija Kuhanje se ne zažene.	Na tem kuhališču je še vedno vklopljena akumulirana toplota.	Počakajte, da se kuhališče ohladi ali uporabite drugo hladno kuhališče.
Funkcija Kuhanje se ne ustavi.	V posodi morda ni dovolj vode (vibracije ni mogoče zaznati) ali pa je voda že pretopla.	Uporabite najmanj 1 l hladne vode na posodo.
Funkcija Kuhanje se nenadoma ustavi.	Posoda ni združljiva s funkcijo. Funkcija ne more zaznati vibracij, ki jih ustvarja vrela voda. Posoda je morda premajhna za kuhališče.	Pri tej funkciji ne uporabljajte posode s prevleko proti prijemanju. Zavrite več vode ali preklopite na hladno kuhališče. Ne dodajajte soli, dokler voda ne doseže vrelišča. Prepričajte se, da premer posode ustreza velikosti kuhališča. Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
Funkcija Cvtrtje v ponvi se ne zažene.	Funkcija je na voljo samo za izbrana kuhališča.	Preklopite na kuhališče, za katero je funkcija na voljo. Glejte »Opis izdelka«.
Segrevanje s funkcijo Cvtrtje v ponvi traja dolgo.	Posoda je premajhna, pretežka ali pa dno ni ravno.	Glejte »Namigi in nasveti«.

9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne ploščice. 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.

10. TEHNIČNI PODATKI

10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model NIG64B30AB:
Vrsta 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št.
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW



10.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	Boost [W]	Boost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	Boost [W]	Boost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna,

ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

Identifikacija modela	NIG64B30AB	
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21.0 cm
	Levo zadaj	21.0 cm
	Desno spredaj	14.5 cm
	Desno zadaj	18.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	184.4 Wh/kg
	Levo zadaj	184.4 Wh/kg
	Desno spredaj	180.2 Wh/kg
	Desno zadaj	172.9 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjiski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

11.2 Varčna


Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.


- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

11.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
----------------------------------	-------

12. 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 odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	426
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	428
3. INSTALACIÓN.....	431
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	433
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	435
6. USO DIARIO.....	436
7. CONSEJOS.....	445
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	447
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	447
10. DATOS TÉCNICOS.....	450
11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	451
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	452

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita

desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar

información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

PRECAUCIÓN!

No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

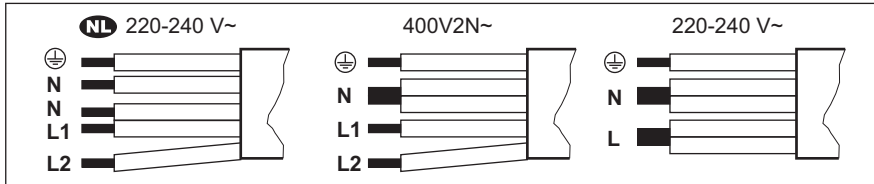
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.

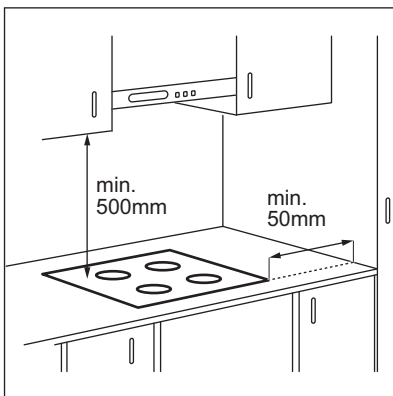
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



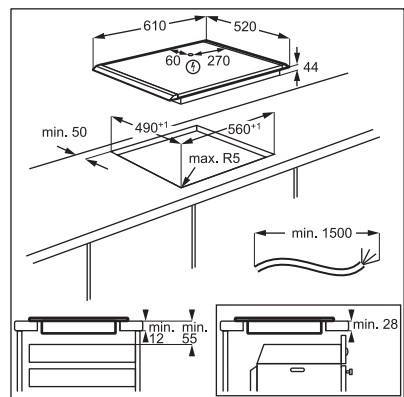
NL 220 - 240 V~	Conexión bifásica: 400 V2N~	Conexión monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón
L2 Marrón	L2 Marrón	

3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG -

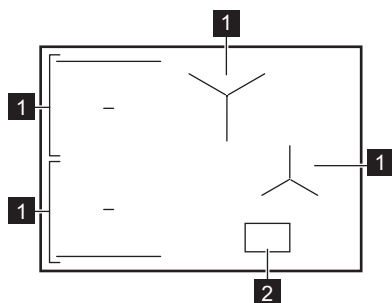
Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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


How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción

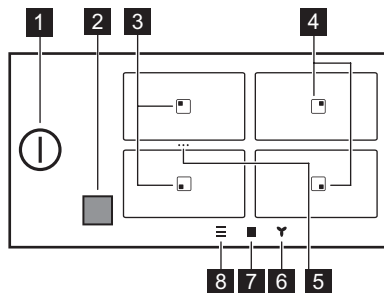





- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control





 Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

4.2 Disposición del panel de control

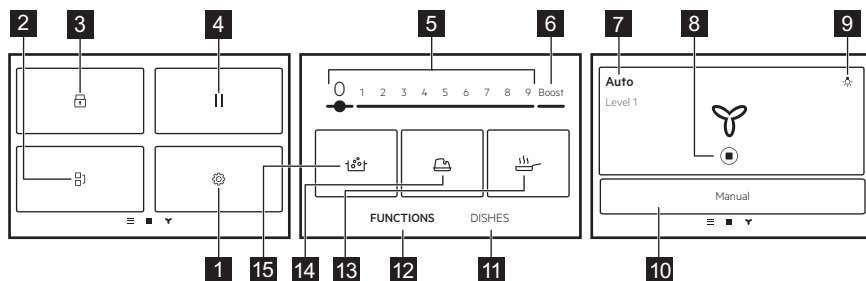
Vista principal












Símbolo	Descripción
1 	Para activar y desactivar la placa.
2 	La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob ² Hood. No la cubra.
3 	Zona con funciones Freír en sartén y Hervir.

Símbolo	Descripción
4 	Zona con función Hervir.
5 ...	Un acceso directo para Bridge. Para fusionar dos zonas de cocción laterales para crear un área de cocción o dividir las zonas fusionadas.
6 	Para ajustar las funciones de la campana.
7 	Para abrir la descripción general de la zona.
8 	Para abrir el Menú.




Vista ampliada



Símbolo	Descripción
1 	Ajustes. Para abrir los ajustes de la placa.
2 	Bridge. Para conectar dos zonas de cocción de ambos lados y que funcionen como una sola.
3 	Bloqueo. Para bloquear/desbloquear el panel de control.
4 	Pausa. Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.
5 1 - 9	Para ajustar la temperatura.
6 Boost	Para activar el ajuste de calor máximo.
7 Manual / Auto	Para mostrar el ajuste actual del ventilador de la campana.
8 	Para detener/reiniciar la campana.
9 	Para encender o apagar la luz de la campana.
10 Manual / Auto	Para cambiar al modo manual o automático de la campana.
11 Platos	Para seleccionar programas automáticos preestablecidos para diferentes tipos de alimentos.

Símbolo	Descripción
12	FUNCIONES Para seleccionar programas automáticos para diferentes métodos de cocción.
13	 Freír en sartén. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos.
14	 Derritiendo. Para fundir diferentes productos, p. ej., chocolate o mantequilla.
15	 Hervir. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

Navegación por la pantalla

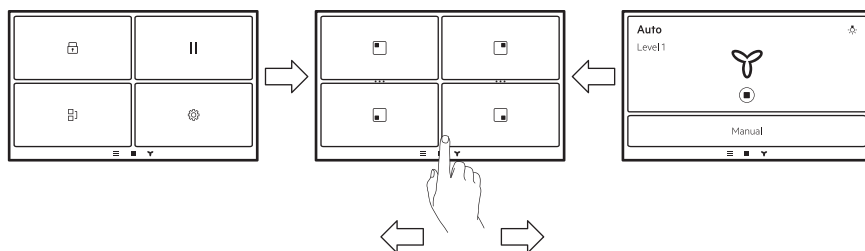
Símbolo	Descripción
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
X	Para cerrar la ventana emergente.
	Para contraer/ampliar las instrucciones en la pantalla.
	Para activar/desactivar las opciones.
	Para retroceder/avanzar un nivel en el Menú.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Navegación por la pantalla



Para navegar entre las pantallas, toque los símbolos de la parte inferior de la pantalla. También puede deslizar hacia la izquierda para gestionar los ajustes de Hob²Hood o hacia la derecha para acceder a Menú.

5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo y Volumen.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".

5.3 Uso de la pantalla

- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas.

5.4 FlexPower

FlexPower define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.




Inicialmente, el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible. Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.

PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

i

Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no es posible activar ningún programa automático (Platos o FUNCIONES).


1. Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén desactivadas.
2. Toque  en la pantalla para abrir Menú.
3. Seleccione Ajustes > Configuración > FlexPower y elija el nivel de potencia adecuado.
4. Toque  o . Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para confirmar su selección.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar la placa de cocción.

6.2 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta el nivel de temperatura después de encender la placa de cocción,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la

placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. La zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente después de 50 segundos.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual la placa se desactiva:

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas



Cuando se utiliza Freír en sartén, la placa se desactiva después de 1,5 horas. Para Derritiendo, la placa de cocción se desactiva después de 6 horas.

6.3 Detección de recipientes

Esta función detecta si los recipientes se colocaron en las zonas de cocción y desactiva las zonas de cocción si el recipiente ya no es detectable.

- Si coloca primero recipientes en una zona de cocción y, a continuación, activa la placa, aparece una barra gris en la vista general de la zona de cocción correspondiente.
- La barra no aparecerá si no hay recipientes en la zona de cocción o si no se puede detectar el recipiente de cocina debido a su colocación incorrecta o material inadecuado.
- Si retira los recipientes de una zona de cocción encendida y los deja a un lado

temporalmente, los indicadores de la vista general de la zona de cocción correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos. Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los recipientes de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.4 Uso de las zonas de cocción

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

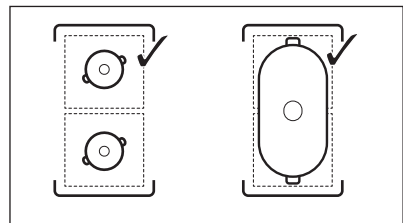


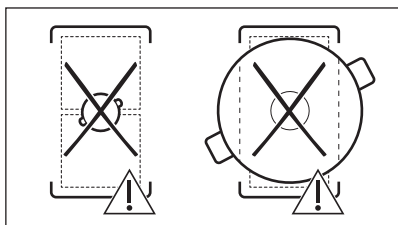
Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Para activar la zona de cocción, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción y toque el símbolo de zona correspondiente. En la pantalla aparecen los programas disponibles. Ajuste el nivel de calor o seleccione una de las funciones automáticas.

Para volver a la vista principal, toque **X** en la esquina superior derecha.

Puede cocinar con recipientes de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge.



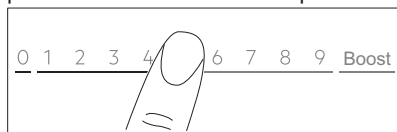


Cuando hay otras zonas de cocción activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".

6.5 Ajuste de temperatura

1. Encienda la placa.
2. Coloque la olla en la zona de cocción seleccionada y toque el símbolo de zona correspondiente.
3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor.

Los iconos de nivel de energía 1-9 aumentan de tamaño y la barra inferior se vuelve roja para indicar el ajuste de potencia actual. Cuando se selecciona el nivel de energía, la pantalla cambia a la vista ampliada.



También puede cambiar el ajuste de calor en la pantalla de resumen de zonas. Para ir a la pantalla de resumen de zonas, toque el centro de la vista de pantalla expandida. Para cambiar el nivel de calor, toque $-$ o $+$. Para abrir la vista de pantalla expandida, toque el nivel de potencia.

6.6 Boost

Esta función suministra más energía a disposición de las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción sólo durante un tiempo limitado. Transcurrido este tiempo, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Toque Boost para activar la función.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor a 0.



Boost no funciona cuando la función Bridge está activada o cuando la potencia dentro de una fase es insuficiente (consulte "Gestión de energía").



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

6.7 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!

Mientras el indicador $|||$ / $||$ / $|$ esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

$|||$ - continuar cocinando,

$||$ - mantener caliente,

$|$ - calor residual.

También puede aparecer el indicador:


- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.


6.8 Modo de mantenimiento del calor

Esta función mantiene los alimentos calientes con el ajuste de temperatura baja.

Modo de mantenimiento del calor solo está disponible cuando la zona de cocción sigue caliente después del proceso de cocción terminado (con un icono visible de calor residual) y el recipiente permanece en la zona. La función no funciona con una zona de cocción fría.

1. Toque  para activar la Modo de mantenimiento del calor.

El Modo de mantenimiento del calor funciona hasta que se apaga.

2. Para detener la función, toque  en la esquina superior izquierda de la pantalla.

Si es necesario, puede configurar un temporizador. Consulte "Opciones de temporizador".

6.9 Opciones de temporizador




ECO Timer

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el ECO Timer. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la operación de cocción.

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada. Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
2. Toque el símbolo de la zona.

3. Toque .


Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

4. Marque la Detener zona casilla para activar la función.
5. Ajuste la hora.

6. Pulsa OK para confirmar.



También puede elegir  para cancelar su selección.

Puede cambiar los ECO Timer ajustes

durante la cocción: toque  con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.

Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.


Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de temperatura a 0. O bien, toque

 a la izquierda del valor del temporizador, toque  y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.


Timer

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada.



La función no afecta a ninguna otra función que funcione simultáneamente.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.
 2. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
3. Desmarque la Detener zona casilla para activar la función.
 4. Ajuste la hora.
 5. Pulsa OK para confirmar.

También puede elegir  para cancelar su selección.

Puede cambiar los Timer ajustes durante la cocción: toque  con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.


Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.

Para desactivar la función, toque  con el valor del temporizador, toque  y confirme su elección cuando aparezca una ventana emergente.

6.10 / ... Bridge

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor. Puede usarla para cocinar con utensilios de cocina grandes.


El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función no se activará.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción.
2. Toque  en la pantalla para abrir el Menú y seleccione Bridge. También puede tocar el acceso directo ... en la vista general de la zona.
3. Ajuste el nivel de calor.



Para desactivar la función, toque el acceso directo ... Las zonas de cocción vuelven a funcionar de forma independiente.


6.11 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está activa, solo se pueden utilizar  y los de los botones REANUDAR. Todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador. Cuando el temporizador acabe de contar, toque en cualquier parte de la pantalla para detener la señal acústica.

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Toque  para activar la función.



El ajuste de temperatura baja a  (Modo de mantenimiento del calor).

Para desactivar la función, toque REANUDAR.

Se restaurarán los ajustes de temperatura anteriores.

6.12 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de calor.


1. Ajuste el nivel de calor.
2. Toque  para abrir el Menú.
3. Toque  para activar la función. Para desactivar la función, y mantenga pulsado DESBLOQUEAR durante 4 segundos.



Al desactivar la placa de cocción, también se desactiva esta función.

6.13 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Bloqueo de seguridad.
3. Encienda el interruptor y toque las letras E-U-O en orden alfabético para activar o desactivar la función.

Para desactivar la función, apague el interruptor.

La función puede tardar algún tiempo en funcionar después de la activación.

6.14 FUNCIONES: Freír en sartén

Esta función le permite ajustar el nivel de temperatura adecuado para freír alimentos. La placa la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Una vez ajustado el nivel de ajuste de calor, no es necesario ajustar manualmente la temperatura.



PRECAUCIÓN!

Utilice solo utensilios de cocina en frío. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una sartén sin aceite ni grasa en una de las zonas de cocción del lado izquierdo. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.
2. Selecciona FUNCIONES > Freír en sartén.
3. Elige un nivel de fritura. El calentamiento empieza.

4. Programe el temporizador, si es necesario.

El temporizador se inicia inmediatamente. Una vez que la sartén alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Ahora puede colocar aceite y alimentos dentro de la sartén. Para cerrar la ventana y empezar a freír, toque OK. Para detener la función manualmente, toque 0 en la barra de control.

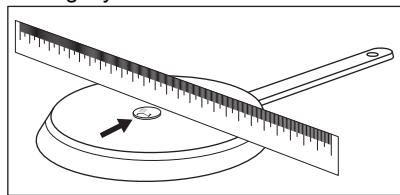
Consejos y sugerencias:

- Siga las instrucciones de la pantalla para saber cuándo darle la vuelta a los alimentos o ajustar el nivel de calor.
- Puede cambiar el nivel de temperatura establecido por defecto.
- Para porciones de comida gruesas o patatas crudas, use una tapa en los primeros 10 minutos de fritura.
- Las sartenes pesadas pueden tardar más en calentarse.
- Utilice las sartenes laminadas a baja temperatura para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.
- No utilice utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

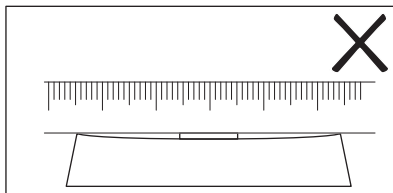
Utensilios correctos para la función Freír en sartén

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es el correcto:

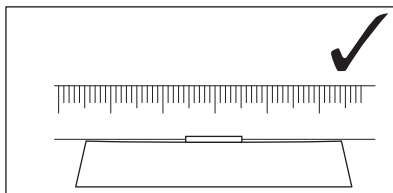
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de euro (o una moneda similar de un grosor de unos 1,7 mm) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y la bandeja.



- b. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.



6.15 FUNCIONES Hervir

Esta función ajusta automáticamente el nivel de calor a fin de que el agua no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.



La función está disponible en todas las zonas de cocción. Si hubiera calor residual (I/II/III) en la zona de cocción que desea utilizar, la función permanece desactivada. Espere hasta que la zona se enfríe para utilizar la función. La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.




PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una olla llena con al menos 1 l de agua en la zona de cocción.
2. Seleccione FUNCIONES > Hervir.
3. Programe el temporizador, si es necesario.

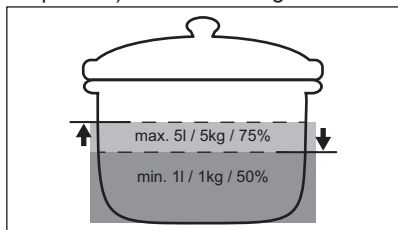
El temporizador empieza a contar inmediatamente.

4. Para detener la función manualmente, toque  en la esquina superior izquierda de la pantalla.

Una vez alcanzado el punto de ebullición, la placa reduce automáticamente la intensidad. Llegado ese momento, también puede ajustar manualmente la intensidad, según sea necesario.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.
- Llene entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 litro ni más de 5 litros de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las patatas) sea de 1 a 5 kg.



- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.

6.16 FUNCIONES Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir productos, como chocolate o mantequilla.

PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción.

2. Seleccione FUNCIONES > Derritiendo.
3. Programe el temporizador, si es necesario.
4. Toque OK.

Para detener la función manualmente, toque en la esquina superior izquierda de la pantalla.

6.17 Platos

Esta función le ayuda a preparar diferentes alimentos utilizando programas preestablecidos dedicados a categorías específicas de alimentos. La disponibilidad de los programas depende de la zona de cocción.

PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.
2. Seleccione Platos.
3. Seleccione la variedad de alimento.
4. Programe el temporizador, si es necesario.
5. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

En función de la variedad de alimento y del programa seleccionado, puede ajustar y modificar detalles como, por ejemplo, el grado de cocción, el nivel de calor para freír, etc.

Consejos y sugerencias:

- Los platos cocinados con más frecuencia se añaden automáticamente a la lista de Más cocinado.
- Algunos platos tienen nombres largos que no pueden visualizarse completamente en la lista. Para ver el nombre completo de un plato, toque "...".
- Puede añadir manualmente programas a la lista de Favoritos .
- Puede ocultar determinados programas tocando . Para restaurar los programas, vaya a Ajustes > Configuración > Platos.

6.18 Hob²Hood

Es una función automática que conecta la placa de cocción con una campana. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del recipiente más caliente en la placa de cocción. También puede accionar el ventilador manualmente desde la placa de cocción o desde la propia campana.




Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.





En algunas campanas, la función puede estar desactivada de forma predeterminada. En estos casos, active la función primero en la campana y luego en la placa. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.


Configuración del modo de ventilador automático



Para ajustar la campana en modo automático, elija entre las siguientes velocidades de ventilador ajustadas: Modo 2 - Modo 6. La campana extractora reacciona cada vez que se utiliza la placa. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando Modo 1.


1. Toque .
2. Selecciona Ajustes > Hob²Hood.
3. Encienda un interruptor para activar la campana.

Todos los modos automáticos aparecen como una lista.

4. Seleccione el modo.
5. Toque  o  para guardar la selección y salir.

Para comprobar el nivel de velocidad actual del ventilador, toque . El nivel de velocidad

del ventilador es visible en la esquina superior izquierda de la pantalla. Para apagar el ventilador, toque . Para encender el ventilador, toque .

Modos automáticos	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
		Velocidad del ventilador	
	Apagado	-	-
Modo 1	Encendido	-	-
Modo 2 3)	Encendido	1	1
Modo 3	Encendido	-	1
Modo 4	Encendido	1	1
Modo 5	Encendido	1	2
Modo 6	Encendido	2	3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y ajusta la velocidad del ventilador de acuerdo con el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y ajusta la velocidad del ventilador de acuerdo con el modo automático.

3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Ajuste del modo de ventilador manual

Puede ajustar el nivel de velocidad del ventilador manualmente.

1. Toque .

2. Toque Manual.

Aparece una barra de control con la velocidad actual del ventilador.




3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de velocidad del ventilador.

Para activar el nivel de velocidad máxima del ventilador, toque Boost. El ventilador funciona en modo Boost durante un tiempo determinado. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Para desactivar Boost manualmente, pulse 0.


Luz de la campana



La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en Modo 1 - Modo 6. También puede activar o desactivar manualmente la luz de la campana.



Activar la luz manualmente

1. Toque .
2. Toque  para encender la luz. Para apagar la luz, toque  de nuevo.

6.19 Idioma

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma.
3. Elija el idioma de la lista.


Para guardar la selección, toque  o . A continuación, elija Sí en la ventana emergente.

Si eligió el idioma incorrecto, toque  > . Aparece una lista. Seleccione la primera opción de la parte superior izquierda y, a continuación, la segunda opción de la parte superior derecha. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma correcto de la lista. Cuando aparezca la ventana emergente, elija la opción de la derecha.

6.20 Tonos de las teclas / Volumen

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


También puede elegir el nivel de volumen.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen.
3. Escoja la opción apropiada. El ajuste se guarda automáticamente.

6.21 Brillo

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

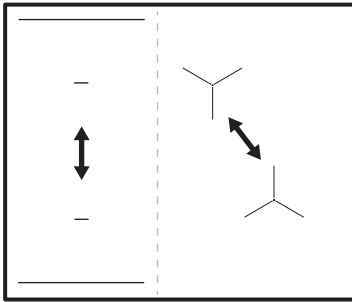
Hay 5 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 5 el más alto.

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo.
3. Escoja el nivel apropiado. El ajuste se guarda automáticamente.

6.22 Gestión de energía

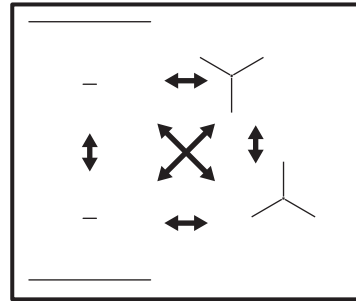
Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase admite una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
 - Siempre se prioriza el ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar (o de una zona de cocción utilizando FUNCIONES o Platos). La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
 - El color de la barra de control muestra las opciones de ajuste de temperatura disponibles:
 - Rojo: el ajuste actual de temperatura.
 - Blanco: el ajuste de temperatura máxima disponible.
 - Gris claro: el ajuste de temperatura no disponible (Gestión de energía está en marcha).
 - Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



Si la potencia total de la placa es limitada (1500 W - 6000 W), la función distribuye la potencia disponible entre todas las zonas de

cocción. Consulte el capítulo "Antes del primer uso" > "FlexPower".



7. CONSEJOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Para la función Freír en sartén, use únicamente utensilios de fondo plano.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio o en el borde lateral, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases

formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.
- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la

potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.

- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

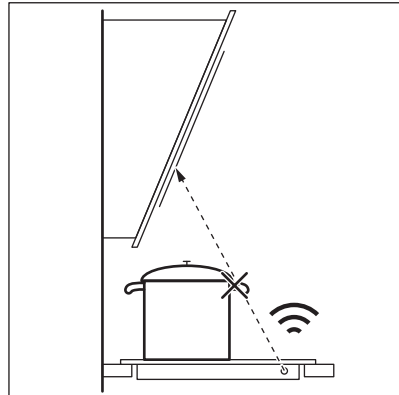
- clic: se produce una conmutación eléctrica, el recipiente es detectado al colocarlo sobre la placa.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

7.3 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.



Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob²Hood.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

- Para limpiar el borde lateral metálico utilice únicamente detergente lavavajillas con agua tibia. Séquelo después con un paño.

ADVERTENCIA!

No utilice productos limpiadores ligeramente abrasivos, detergentes abrillantadores, rascadores ni la parte dura de las esponjas de cocina para limpiar el borde lateral.

- El espacio entre la superficie vitrocerámica y el borde lateral puede acumular suciedad y pequeñas partículas de comida. Utilice un palillo de madera para limpiarlo.

ADVERTENCIA!

No utilice herramientas metálicas afiladas para limpiar esta hendidura porque podría ensancharla y dañar la superficie vitrocerámica o el borde lateral.

8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.





9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La pantalla no reacciona al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla.	Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ⓘ.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca la potencia de la otra zona.
	El nivel de FlexPower es demasiado bajo.	Cambiar la potencia máxima en el Menú. Consulte "Antes del primer uso".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
La pantalla Hob ² Hood no está visible.	Hob ² Hood está desactivada en los ajustes.	Vaya a ajustes/Hob ² Hood y active la función.

Problema	Posible causa	Solución
Hob ² Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Ha activado Modo 1.	Cambie el modo a Modo 1 - Modo 6o espere hasta que se inicie el modo automático.
Hob ² Hood Los modos 1 - 6 funcionan, pero la luz está apagada.	Podría haber un problema con la bombilla.	Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se ha configurado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Siga las instrucciones de "Uso diario", "Idioma" para cambiar el idioma incorrecto.
Una zona de cocción se desactiva.	Desconexión automática desactiva la zona de cocción.	Apague la placa y vuelva a encenderla. Consulte "Uso diario".
 y aparece un mensaje.	Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
aparece E - U - O.	Bloqueo de seguridad está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de nivel de potencia parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 se enciende.	La conexión eléctrica está defectuosa.	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión. Consulte "Instalación".
 se enciende.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura demasiado alta o demasiado baja.	Deje enfriar la zona de cocción o aumente la temperatura ambiente por encima de 15 °C. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Asegúrese de que nada bloquea el ventilador. Si el ventilador no está bloqueado por nada y el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.	La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción.	Utilice recipientes con un fondo adecuado (plano, magnético). Consulte "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
	El FlexPower reduce la potencia máxima.	Consulte "Uso diario", Gestión de energía.
La función Hervir se inicia.	El calor residual sigue activo en esta zona.	Espere hasta que la zona se enfríe o utilice otra zona fría.
La función Hervir no se detiene.	Puede que no haya suficiente agua en la olla (no se pueden detectar las vibraciones) o que el agua ya esté demasiado caliente.	Utilice un mínimo de 1 l de agua por olla.
La función Hervir se detiene repentinamente.	El recipiente es incompatible con la función. La función no puede detectar las vibraciones producidas por el agua hirviendo. El recipiente puede ser demasiado pequeño para la zona de cocción.	No utilice recipiente antiadherentes con esta función. Hierva más agua o cambie a una zona fría. No añada sal antes de que el agua alcance el punto de ebullición. Asegúrese de que el diámetro del recipiente se ajusta al tamaño de la zona de cocción. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.
La función Freír en sarténno se inicia.	La función solo está disponible para las zonas seleccionadas.	Cambie a una zona para la que la función esté disponible. Consulte "Descripción del producto".
Calentar con la función Freír en sartén lleva mucho tiempo.	El recipiente es demasiado pequeño, demasiado pesado o el fondo es irregular.	Consulte "Consejos".

9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo NIG64B30AB:
Tipo 62 B4A 01 AA
Inducción 7.35 kW

Número de producto (PNC) 949 598 035 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania

Nº serie:
AEG

7.35 kW



10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Boost [W]	Boost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1800	2800	10	145 - 180

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice

utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	NIG64B30AB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	21.0 cm
	Parte del. der.	14.5 cm
	Parte tras. der.	18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	184.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	184.4 Wh/kg
	Parte del. der.	180.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	172.9 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2:
Placas: Métodos de medición del rendimiento

11.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.


- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.


- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

11.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







aeg.com

867379037-C-022025



CE