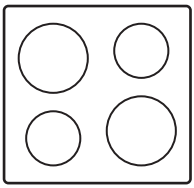
www.elektromarkabolt.hu

AEG

aeg.com/register



**TO64IC00FB**


| | | |
|---|---|---|
| **BG** | Ръководство за употреба \| **Плоча** | **2** |
| **HR** | Upute za uporabu \| **Ploča za kuhanje** | **24** |
| **CS** | Návod k použití \| **Varná deska** | **45** |
| **ET** | Kasutusjuhend \| **Pliidiplaat** | **65** |
| **DE** | Benutzerinformation \| **Kochfeld** | **86** |
| **HU** | Használati útmutató \| **Főzőlap** | **110** |
| **IT** | Istruzioni per l'uso \| **Piano cottura** | **131** |
| **KK** | Қолдану туралы нұсқаулары \| **Пісіру алаңы** | **153** |
| **LV** | Lietošanas instrukcija \| **Plīts** | **175** |
| **LT** | Naudojimo instrukcija \| **Kaitlentė** | **196** |
| **RO** | Manual de utilizare \| **Plită** | **216** |
| **SK** | Návod na používanie \| **Varný panel** | **237** |
| **SL** | Navodila za uporabo \| **Kuhalna plošča** | **258** |

www.elektromarkabolt.hu

**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....2
**2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....4
**3.** МОНТАЖ....7
**4.** ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....9
**5.** ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....11
**6.** ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....11
**7.** ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....16
**8.** ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....19
**9.** ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....20
**10.** ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ....22
**11.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....22
**12.** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....23

# 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

www.elektromarkabolt.hu

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 нагорещяват 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 нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

www.elektromarkabolt.hu

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- ВНИМАНИЕ! Процесът на готвене трябва да се контролира. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- 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 захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## **2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

www.elektromarkabolt.hu

## 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 извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители

www.elektromarkabolt.hu

(предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Използване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар и експлозия.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

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

## 2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.

www.elektromarkabolt.hu

- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

### 2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

### 2.6 Изхвърляне

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. МОНТАЖ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

### 3.2 Вградени плочи

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

### 3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F 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.

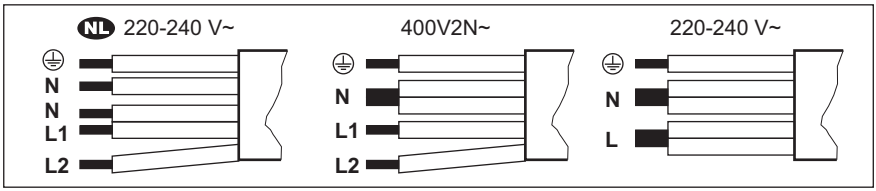
www.elektromarkabolt.hu

**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 краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

**Двуфазово свързване**

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

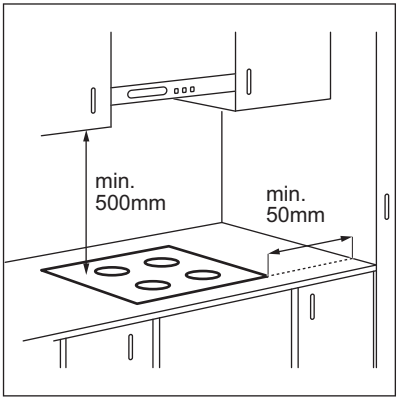



| NL 220 - 240 V~ | | Двуфазово свързване: 400 V2N~ | | Еднофазова връзка: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 мм²** | | **5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²** | | **5x1,5 мм² или 3x4 мм²** | |
| ⏚ | Зелен - жълт | ⏚ | Зелен - жълт | ⏚ | Зелен - жълт |
| N | Синьо и синьо | N | Синьо и синьо |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

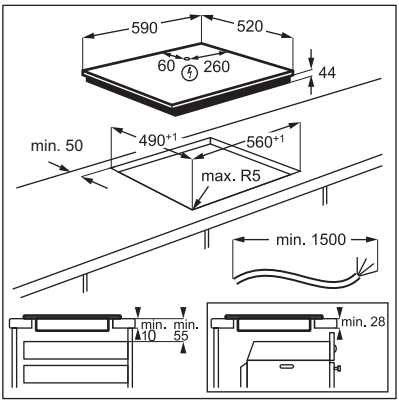
## 3.4 Сглобяване

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

www.elektromarkabolt.hu




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.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

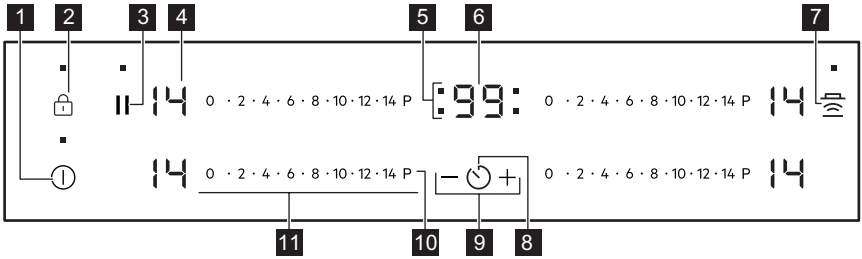
### 4.1 Разположение на повърхността за готвене



1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел

www.elektromarkabolt.hu

## 4.2 Оформление на контролния панел




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

| | Сензорно поле | Функция | Бележка |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ВКЛ. / ИЗКЛ. | За активиране и деактивиране на плочата. |
| 2 | 🔒 | Заключване / Защита за деца | За заключване / отключване на командното табло. |
| 3 | ⏸ | Пауза | За активиране и деактивиране на функцията. |
| 4 | - | Дисплей за степента на нагряване | Показва степента на нагряване. |
| 5 | - | Индикатори за времето на зоните за готвене | За да покаже за коя зона настройвате времето. |
| 6 | - | Дисплей на таймера | Показва времето в минути. |
| 7 | Hob²Hood | Hob²Hood | За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията. |
| 8 | ⏲ | - | Избор на зона за готвене. |
| 9 | + / − | - | Увеличава или намалява времето. |
| 10 | P | PowerBoost | За да активирате функцията. |
| 11 | - | Лента за управление | За настройване на степен за нагряване. |

## 4.3 Показания за настройката за нагряване

| Дисплей | Описание |
|---|---|
| 0 | Зоната за готвене е изключена. |
| 1 - 14 | Зоната за готвене работи. |
| u | Пауза работи. |

www.elektromarkabolt.hu

| Дисплей | Описание |
|---|---|
| A | Автоматично загряване работи. |
| P | PowerBoost работи. |
| E + число | Има неизправност. |
| 3 / 2 / 1 | OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина. |
| L | Заключване / Защита за деца работи. |
| F | Готварският съд е неподходящ, прекалено е малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд. |
| - | Автоматично изключване работи. |

# 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 5.1 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация.

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

**За да увеличите или намалите ниво на мощност:**

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете и задръжте ⏻ за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете и задръжте 🔒 за 3 секунди. 60 или 61 се появява
4. Натиснете ⏲. P72 се появява.
5. Натиснете — / + на таймера, за да зададете нивото на мощността.

**Нива на мощност**

Вж. глава "Техническа информация".

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

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

# 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Активиране и деактивиране

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

www.elektromarkabolt.hu

## 6.2 Автоматично изключване

**Тази функция спира автоматично плота, ако:**

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд.

  Символът F светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не деактивирате зоната за готвене или не променяте степента за нагряване.

  След известно време светва - и котлонът се деактивира.

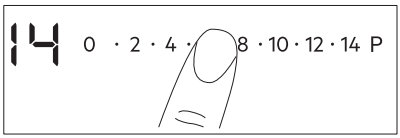
**Връзката между степента за нагряване и времето, след като плотът е спрян:**

| Степен на нагряване | Плотът се деактивира след |
|---|---|
| u, 1 - 3 | 6 часа |
| 4 - 7 | 5 часа |
| 8 - 9 | 4 часа |
| 10 - 14 | 1,5 часа |

## 6.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

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




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

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

/ / Докато индикаторът е widim, 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 загрява от топлината на съдовете за готвене.

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

- продължаване на готвенето,

- поддържане на топлина

- остатъчна топлина.

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 6.5 Автоматично загряване

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

www.elektromarkabolt.hu

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

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

**За да деактивирате функцията:** променете степента на нагряване.

## 6.6 PowerBoost

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагряване.

Вж. глава "Техническа информация".

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

**За да изключите функцията:** промяна на настройката на нагряване.

## 6.7 PowerBoost със зона за готвене с два кръга

Функцията е активирана за вътрешния кръг, когато плочата засече готварск съд с по-малък диаметър от вътрешния кръг. Функцията е активирана за външния кръг, когато плочата засече готварск съд с по-малък диаметър от вътрешния кръг.

## 6.8 Таймер

- **Таймер за отброяване**

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

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

**Настройване на зоната за готвене:** докоснете ⏲ неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готвене.

**За да включите функцията:** докоснете + на таймера, за да зададете времето (00 – 99 minutes). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето се отброява обратно.

**За да видите оставащото време:** докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене: Индикаторът на зоната за готвене започва да мига. Дисплеят показва оставащото време.

**За да смените времето:** докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене: Докоснете + или —.

**За да изключите функцията:** докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене, след което докоснете —. Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готвене изчезва.

Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** светва. Зоната за готвене се изключва.

**За да спрете звука:** докоснете ⏲.

- **CountUp Timer**

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

**Настройване на зоната за готвене:** докоснете ⏲ неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готвене.

**За да включите функцията:** докоснете — на таймера. UP се появява. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето се отброява. На дисплея се сменят UP и отброеното време (в минути).

**За да видите колко време работи зоната за готвене:** докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене: Индикаторът на зоната за готвене започва да мига.

www.elektromarkabolt.hu

Дисплеят показва колко време работи зоната.

**За да изключите функцията:** докоснете ⏲, а след това + или −. Индикаторът на зоната за готвене изчезва.

- **Таймер**

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят. На дисплея за топлинна настройка се показва 0.

**За да включите функцията:** докоснете ⏲, след което докоснете + или − на таймера, за да настроите времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете ⏲.

ⓘ
Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

## 6.9 Пауза

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

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

Функцията не спира функциите на таймера.

1. **За да активирате функцията:** натиснете ||.

u светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

2. **За да изключите функцията**: натиснете ||.

Появява се предишната степен на нагряване .

## 6.10 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

**Първо настройте степента на нагряване.**

**За да включите функцията:** докоснете 🔒. L светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да изключите функцията:** докоснете 🔒. Включва се предната степен на нагряване.

ⓘ
Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.

## 6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

**За да включите функцията:** активирайте плота с ⏻. Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете 🔒 за 4 секунди. L светва. Деактивирайте плота с ⏻.

**За да изключите функцията:** активирайте плота с ⏻. Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете 🔒 за 4 секунди. 0 светва. Деактивирайте плота с ⏻.

**За да отмените функцията само за един период на готвене:** включете плота с ⏻. L светва. Докоснете 🔒 за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плота. Когато изключите плота с ⏻, функцията отново започва да работи.

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

Изключете плочата. Докоснете ⏻ за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва. Натиснете 🔒 за 3 секунди. 60 или 61 ще светне. Докоснете + от таймера, за да изберете едно от следните:

- 61 – звуците са изключени
- 60 – звуците са включени

За да потвърдете избор чакайте докато котлонът се деактивира автоматически.

www.elektromarkabolt.hu

Когато функцията е установена за , вие можете да чувате звуците, само когато:

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

## 6.13 Управление на мощността

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

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар (3 700 W). Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на топлината на последната избрана зона за готвене винаги е с приоритет. Останалата мощност ще се раздели между предварително активираните зони за готвене в обратен ред на избор.
- Екранът за регулиране на температурата на намалените зони се променя между първоначално избраната настройка на нагряване и намалената настройка на нагряване.
- Изчакайте, докато дисплеят спре да мига или намалете настройката на нагряване на зоната за готвене, която е избрана последна. Зоните за готвене ще продължат да работят с намалената настройка на нагряване. Променете ръчно настройките за нагряване на зоните за готвене, ако е необходимо.

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



## 6.14 Hob²Hood

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

ⓘ

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

**Автоматична работа с функцията**
За да работите с функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Плотът е първоначално настроен на H5. Аспираторът реагира, когато работите с плота. Плота автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

**Автоматични режими**

| | Автоматично осветление | Варене[1)] | Пържене[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Изкл. | ИЗКЛ. | Изкл. |
| H1 | ВКЛ. | ИЗКЛ. | Изкл. |
| H2 **3)** | Вкл. | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 1 |
| H3 | ВКЛ. | ИЗКЛ. | Скорост на вентилатора 1 |
| H4 | Вкл. | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 1 |
| H5 | Вкл. | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 2 |

www.elektromarkabolt.hu

| | Автоматично осветление | Варене[1] | Пържене[2] |
|---|---|---|---|
| H6 | Вкл. | Скорост на вентилатора 2 | Скорост на вентилатора 3 |

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

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

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

**Промяна на автоматичния режим**

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете ⏻ в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете 🔒 в продължение на 3 секунди.
4. Натиснете ⏲ няколко пъти, докато [H] светне.
5. Натиснете + на таймера, за да изберете автоматичен режим.

ⓘ

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

ⓘ

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

**Ръчно управление на скоростта на вентилатора**

Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете ≋, когато плота работи. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да променяте скоростта на вентилатора. При натискане на ≋, увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете ≋, задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете ≋.

ⓘ

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

**Включване на осветлението**

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

ⓘ

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

## 7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

www.elektromarkabolt.hu

## 7.1 Готварски съдове

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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

**Материал на готварските съдове**

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

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

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

**Размери на готварски съдове**

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на 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 характеристики“.

## 7.2 Шумове по време на работа

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

**Шумове, свързани с готварски съдове:**

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

**Шумове, свързани с плота:**

- щракане: електрическо превключване;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.

www.elektromarkabolt.hu

- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

## 7.3 Öko Timer (Еко таймер)

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

## 7.4 Опростено ръководство за готвене

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

ⓘ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

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

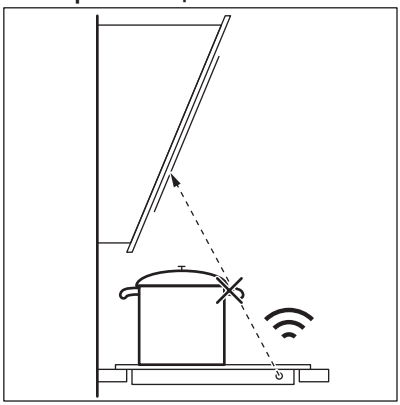
www.elektromarkabolt.hu

### 7.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

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



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

**Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood**

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. 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.
- Надраскванията 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.

### 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

www.elektromarkabolt.hu

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. |
| | 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 10 секунди. | Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди. |
| | Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. | Докоснете само едно сензорно поле. |
| | Пауза работи. | Вижте „Пауза“. |
| | Върху контролното табло има вода или петна от мазнина. | Почистете контролното табло. |
| Може да чуете постоянен звуков сигнал. | Електрическата връзка е грешна. | Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията. |
| Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета. | Отстранете предмета от сензорните полета. |
| Котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻. | Отстранете предмета от сензорното поле. |

www.elektromarkabolt.hu

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва. | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център. |
| Hob²Hood не работи. | Вие сте покрили контролното табло. | Свалете предмета от контролното табло. |
| | Използвате много висок съд, който блокира сигнала. | Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно. |
| Автоматично загряване не работи. | Зададена е най-високата настройка на нагряване. | Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията. |
| | Зоната е гореща. | Оставете зоната да се охлади достатъчно. |
| Настройката на нагряване превключва между две нива. | Управление на мощността работи. | Вижте „Всекидневна употреба“. |
| Панелът за управление е твърде горещ на допир. | Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление. | Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно. |
| Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото. | Звуците са деактивирани. | Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“. |
| [L] светва. | Защита за деца или Заключване работи. | Вижте „Всекидневна употреба“. |
| [F] светва. | Няма готварски съдове върху зоната. | Поставете готварски съдове върху зоната. |
| | Готварският съд е неподходящ. | Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Вижте „Препоръки и съвети“. |
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък. | Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“. |
| 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“). |
| Външният кръг не е активиран. | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък. | Използвайте готварски съдове с по-голям диаметър на дъното. |
| [E] и число светят. | Има грешка в котлона. | Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако [E] се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център. |

www.elektromarkabolt.hu

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

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код на стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 10.1 Табелка с данни

Модел TO64IC00FB:
Тип 61 B4A 04 AA
Индукция 7.2 kW
Сериен № .....
AEG

Продуктов код (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Произведено във: Румъния
7.2 kW

### 10.2 Спецификация на зоните за готвене

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

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

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

## 11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

www.elektromarkabolt.hu

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

| | | |
|---|---|---|
| Идентификация на модела | | TO64IC00FB |
| Вид на плота | | Плот за вграждане |
| Брой зони за готвене | | 4 |
| Технология за загряване | | Индукция |
| Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø) | Предна лява<br>Задна лява<br>Предна дясна | 21.0 см<br>18.0 см<br>14.5 см |
| Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла | Задна дясна | Д 26.5 см<br>Ш 17.0 см |
| Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking) | Предна лява<br>Задна лява<br>Предна дясна<br>Задна дясна | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Енергийна консумация на плота (EC electric hob) | | 182.9 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 загрявате 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 символ , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.elektromarkabolt.hu

**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....24
**2.** SIGURNOSNE UPUTE....26
**3.** POSTAVLJANJE....29
**4.** OPIS PROIZVODA....31
**5.** PRIJE PRVE UPORABE....32
**6.** SVAKODNEVNA UPORABA....33
**7.** SAVJETI....37
**8.** ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....40
**9.** OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....40
**10.** TEHNIČKI PODACI....42
**11.** ENERGETSKA UČINKOVITOST....43
**12.** BRIGA ZA OKOLIŠ....44

# 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

## 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

- OPREZ: Postupak pripreme mora biti pod nadzorom Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 zaštite 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 postoj) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

## 2.3 Primjena

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda, 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i eksplozije.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne jastučiće 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 osvjetljenje u kućanstvu.

## 2.6 Zbrinjavanje

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

www.elektromarkabolt.hu

# 3. POSTAVLJANJE

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj .....

## 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

## 3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili višu. 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!**

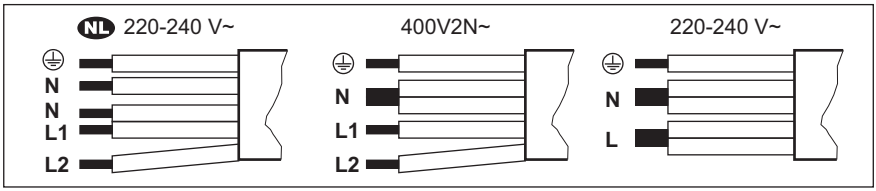
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

**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).

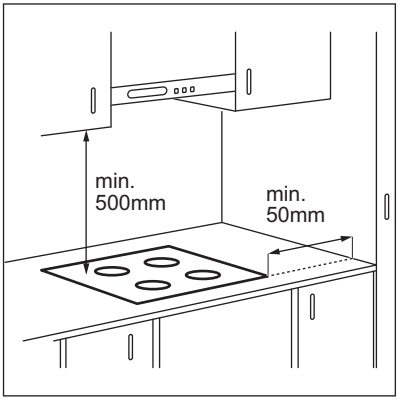


www.elektromarkabolt.hu

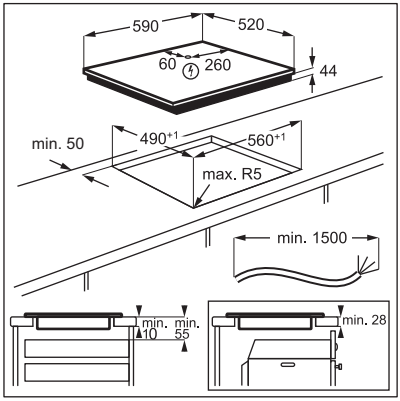
| NL 220 - 240 V~ | | Dvofazni priključak: 400 V2N~ | | Monofazni priključak: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ili 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ili 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Žuta - zelena | ⏚ | Žuta - zelena | ⏚ | Žuta - zelena |
| N | Plava i plava | N | Plava i plava | 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 spremljene 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.

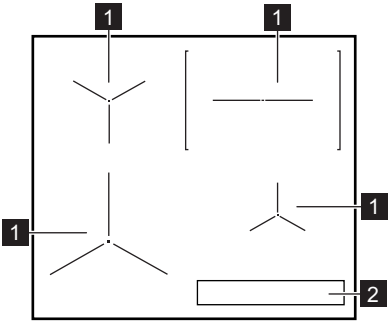
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

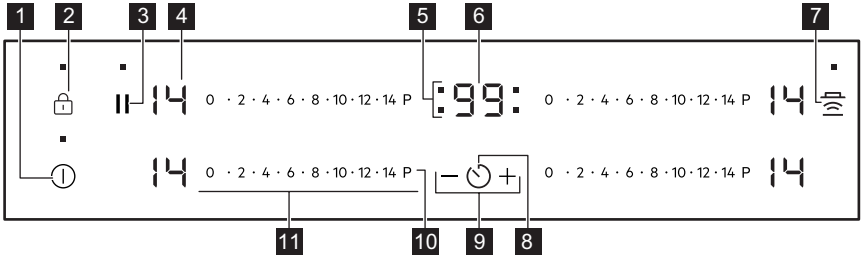
# 4. OPIS PROIZVODA

## 4.1 Raspored površine za kuhanje




1 Indukcijska zona kuhanja
2 Upravljačka ploča

## 4.2 Izgled upravljačke ploče




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

| | Polje senzora | Funkcija | Napomena |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Uključeno /Isključeno (uklj./ isklj.) | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje. |
| 2 | 🔒 | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece | Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče. |
| 3 | ⏸ | Pauza | Za uključivanje i isključivanje funkcije. |
| 4 | - | Prikaz stupnjeva kuhanja | Za prikaz stupnja kuhanja. |
| 5 | - | Indikatori tajmera zona kuhanja | Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme. |
| 6 | - | Zaslon tajmera | Za prikaz vremena u minutama. |

www.elektromarkabolt.hu

| | Polje sen-zora | Funkcija | Napomena |
|---|---|---|---|
| 7 | | Hob²Hood | Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije. |
| 8 | | - | Za odabir zone kuhanja. |
| 9 | + / − | - | Za povećanje ili smanjenje vremena. |
| 10 | P | PowerBoost | Za uključivanje funkcije. |
| 11 | - | Upravljačka traka | Za postavljanje stupnja kuhanja. |

### 4.3 Zasloni stupnja kuhanja

| Prikaz | Opis |
|---|---|
| 0 | Zona kuhanja je isključena. |
| 1 - 14 | Polje kuhanja radi. |
| u | Pauza radi. |
| A | Automatsko zagrijavanje radi. |
| P | PowerBoost radi. |
| E + znamenka | Došlo je do kvara. |
| / / | OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina. |
| L | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi. |
| F | Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja. |
| - | Automatsko isključivanje radi. |

## 5. PRIJE PRVE UPORABE

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Ograničenje snage

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

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

**Za smanjenje ili povećanje razine snage:**

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite i zadržite ⏻ 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite i zadržite 🔒 3 sekunde. 60 ili 61 se pojavljuje.

www.elektromarkabolt.hu

4. Pritisnite ⏲. P72 se pojavljuje.
5. Pritisnite — / + tajmer za podešavanje vrijednosti.

**Razine snage**

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

> ⚠ **OPREZ!**
>
> Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

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

# 6. SVAKODNEVNA UPORABA

> ⚠ **UPOZORENJE!**
>
> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite ⏻ na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

## 6.2 Automatsko isključivanje

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

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje previše se zagrijava (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe ploče za kuhanje.
- koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol F a nakon 2 minute zona kuhanja automatski se isključuje.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se - a ploča za kuhanje se isključuje.

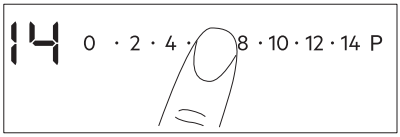
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

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

## 6.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

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




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

> ⚠ **UPOZORENJE!**
>
> ⎓ / ⎓ / ⎓ Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opeklina od preostale topline.

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

www.elektromarkabolt.hu

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.

## 6.5 Automatsko zagrijavanje

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

Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:** dodirnite P (pojavljuje se P). Odmah dodirnite željeni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde pojavljuje se A.

**Za isključivanje funkcije:** promijenite postavku topline.

## 6.6 PowerBoost

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

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:** dodirnite P. P se uključuje.

**Za isključivanje funkcije:** promijenite stupanj kuhanja.

## 6.7 PowerBoost sa zonom za kuhanje s dvostrukim prstenom

Funkcija se za unutarnji krug uključuje kad ploča za kuhanje detektira posuđe promjera manjeg od unutarnjeg kruga. Funkcija se za vanjski krug uključuje kad ploča za kuhanje detektira posuđe promjera većeg od unutarnjeg kruga.

## 6.8 Tajmer

- **Tajmer odbrojavanja**

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

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

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite ⏲ više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

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

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

**Promjena vremena:** dodirnite ⏲ za postavljanje zone kuhanja. Dodirnite + ili −.

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

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

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite ⏲.

- **CountUp Timer**

www.elektromarkabolt.hu

Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite ⏲ više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

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

**Kako biste vidjeli koliko dugo zona kuhanja radi:** dodirnite ⏲ za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslon pokazuje koliko dugo zona radi.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite ⏲ i zatim dodirnite + ili —. Indikator zone kuhanja nestaje.

- **Zvučni alarm**

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

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

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite ⏲.

ⓘ

Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

## 6.9 Pauza

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

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

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

1. **Za uključivanje funkcije**: pritisnite ||. ⏲ pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.
2. **Za isključivanje funkcije**: pritisnite ||. Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja .

## 6.10 Blokiranje

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

**Najprije podesite stupanj kuhanja.**

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

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite 🔒. Prethodna postavka se uključuje.

ⓘ

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

## 6.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

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

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

**Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja:** uključite ploču za kuhanje pomoću ⏻. ⏲ se uključuje. Dodirnite 🔒 u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću ⏻ funkcija ponovno radi.

## 6.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

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

www.elektromarkabolt.hu

Uključuje se 60 ili 61. Dodirnite + tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

- 61 - zvukovi su isključeni
- 60 - zvukovi su uključeni

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

Kada je funkcija postavljena na 61 zvuk se oglašava samo kada:

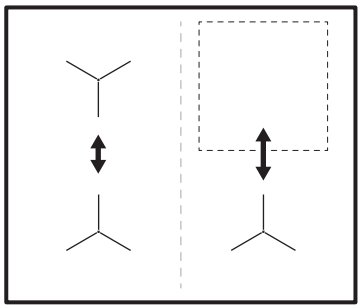
- dodirnete ⏻
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojavanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

## 6.13 Upravljanje snagom

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

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

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



## 6.14 Hob²Hood

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

ⓘ

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

**Automatsko upravljanje funkcijom**

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

**Automatski načini rada**

| | Automatsko svjetlo | Vrenje[1)] | Prženje[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Isključeno | Isključeno | Isključeno |
| H1 | Uključeno | Isključeno | Isključeno |
| H2 **3)** | Uključeno | Brzina ventilatora 1 | Brzina ventilatora 1 |
| H3 | Uključeno | Isključeno | Brzina ventilatora 1 |

www.elektromarkabolt.hu

| | Automatsko svjetlo | Vrenje[1)] | Prženje[2)] |
|---|---|---|---|
| H4 | Uključeno | Brzina ventilatora 1 | Brzina ventilatora 1 |
| H5 | Uključeno | Brzina ventilatora 1 | Brzina ventilatora 2 |
| H6 | Uključeno | Brzina ventilatora 2 | Brzina ventilatora 3 |

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

**Promjena automatskog načina rada**

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

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

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

**Ručno upravljanje brzinom ventilatora**

Funkcijom također možete ručno upravljati.

Da biste to učinili, pritisnite ≋ kad je ploča za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na ≋ povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete ≋, postavit ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite ≋.

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

**Uključivanje svjetla**

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

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

## 7. SAVJETI

⚠ **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

www.elektromarkabolt.hu

## 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.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

**Materijal posuđa**

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

**Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:**

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

**Dimenzije posuđa**

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

Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

## 7.2 Buka tijekom rada

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

**Buka povezana s posuđem:**

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

**Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**

- klikanje: događa se električno prebacivanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

## 7.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

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

## 7.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

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

Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

www.elektromarkabolt.hu

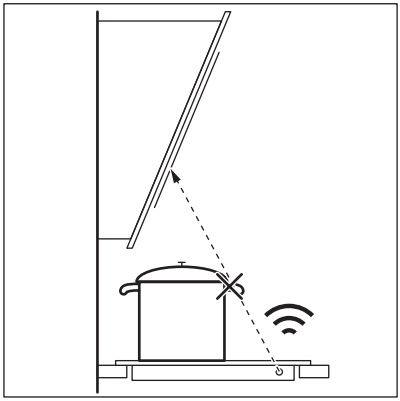
| Postavka topline | Koristi se za: | Vrijeme (min) | Savjeti |
|---|---|---|---|
| ⏻ - 1 | Održavanje kuhane hrane toplom. | prema potrebi | Stavite poklopac na posuđe. |
| 1 - 3 | Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Pomiješajte s vremena na vrijeme. |
| 2 - 3 | Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja. | 10 - 40 | Kuhajte poklopljeno. |
| 3 - 5 | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela. | 25 - 50 | Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja. |
| 5 - 7 | Dinstano povrće, riba, meso. | 20 - 45 | Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa. |
| 7 - 9 | Krumpiri na pari i drugo povrće. | 20 - 60 | Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom. |
| 7 - 9 | Kuhajte veće količine hrane, variva i juha. | 60 - 150 | Do 3 l tekućine plus sastojci. |
| 9 - 12 | Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci. | prema potrebi | Po potrebi okrenite. |
| 12 - 13 | Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci. | 5 - 15 | Po potrebi okrenite. |
| 14 | Zakuhajte vodu, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips. | | |
| P | Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen. | | |

## 7.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

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

**Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.**



www.elektromarkabolt.hu

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 stranicu 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.

## 8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklina. 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. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

**⚠ UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

www.elektromarkabolt.hu

## 9.1 Što učiniti ako ...

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje. | Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. |
| | Osigurač je pregorio. | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |
| | Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi. | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi. |
| | Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme. | Dodirnite samo jedno polje senzora. |
| | Pauza radi. | Pogledajte poglavlje "Pauza". |
| | Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti. | Očistite upravljačku ploču. |
| Možete čuti stalni zvučni signal. | Električna veza nije ispravna. | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju. |
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje.<br>Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje. | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Ploča se isključuje. | Nečime ste prekrili polje senzora ⏻. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Indikator zaostale topline ne svijetli. | Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen. | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu. |
| Hob²Hood ne radi. | Pokrili ste upravljačku ploču. | Uklonite objekt s upravljačke ploče. |
| | Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal. | Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom. |
| Automatsko zagrijavanje ne radi. | Postavljena je najveća postavka topline. | Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija. |
| | Zona je vruća. | Neka se polje dovoljno ohladi. |
| Postavka topline mijenja se između dvije razine. | Upravljanje snagom radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| Upravljačka ploča postaje vruća na dodir. | Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči. | Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja. |
| Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči. | Zvukovi su isključeni. | Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| [L] pojavljuje se. | Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| [F] pojavljuje se. | Na zoni nema posuđa. | Stavite posuđe na zonu kuhanja. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| | Posuđe nije odgovarajuće. | Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |
| | Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje. | Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci". |
| 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"). |
| Vanjski prsten nije isključen. | Promjer dna posuđa je premali. | Koristite posuđe s većim promjerom dna. |
| E i broj su prikazani. | Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje. | Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se E ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |

### 9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku o pogrešci koja se pojavi. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 10. TEHNIČKI PODACI

### 10.1 Natpisna pločica

Model TO64IC00FB
Vrsta 61 B4A 04 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Proizvedeno u: Rumunjska
7.2 kW

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Specifikacije polja za kuhanje

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

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

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

## 11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

| | | |
|---|---|---|
| Identifikacija modela | | TO64IC00FB |
| Vrsta ploče za kuhanje | | Ugradbena ploča za kuhanje |
| Broj zona za kuhanje | | 4 |
| Toplinska tehnologija | | Indukcija |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø) | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne | Desna stražnja | D 26.5 cm<br>Š 17.0 cm |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja<br>Desna stražnja | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob) | | 182.9 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

**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....45
**2.** BEZPEČNOSTNÍ POKYNY ....47
**3.** INSTALACE....50
**4.** POPIS SPOTŘEBIČE....52
**5.** PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....53
**6.** DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....54
**7.** TIPY A RADY....58
**8.** ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....61
**9.** ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....61
**10.** TECHNICKÉ ÚDAJE....63
**11.** ENERGETICKÁ ÚČINNOST....64
**12.** POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....64

# 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.

www.elektromarkabolt.hu

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

www.elektromarkabolt.hu

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

www.elektromarkabolt.hu

- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skříncе pod spotřebičem.

## 2.2 Připojení k elektrické síti

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, 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.

## 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 příbory 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.

www.elektromarkabolt.hu

- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte 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 neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Čištění a údržba

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

## 2.5 Servis

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

## 2.6 Likvidace

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

www.elektromarkabolt.hu

# 3. INSTALACE

**⚠ VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

## 3.2 Vestavné varné desky

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

## 3.3 Připojovací kabel

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

**⚠ VAROVÁNÍ!**
Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

**⚠ POZOR!**
Připojení pomocí kontaktích zástrček jsou zakázána.

**⚠ POZOR!**
Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

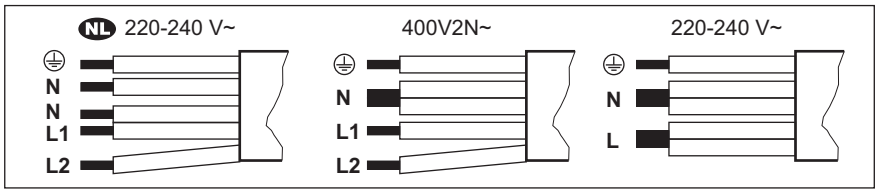
**⚠ POZOR!**
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

**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 nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte 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 nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

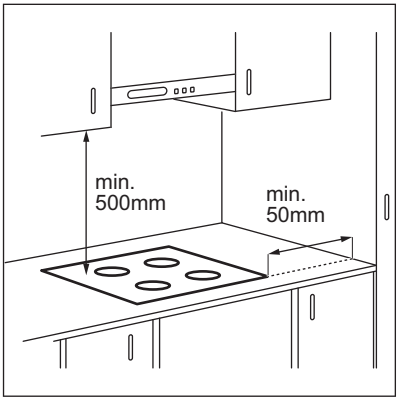


www.elektromarkabolt.hu

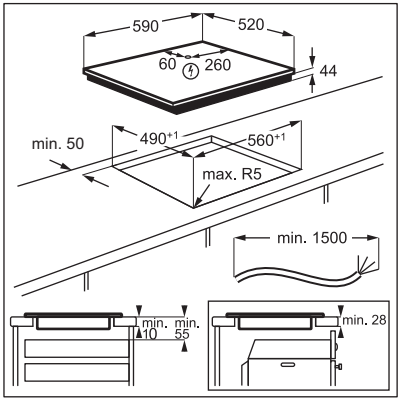
| NL 220 - 240 V~ | | Dvoufázové zapojení: 400 V2N~ | | Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² nebo 3x4 mm² | |
| ⏚ | Zelený – žlutý | ⏚ | Zelený – žlutý | ⏚ | Zelený – žlutý |
| N | Modrý a modrý | N | Modrý a modrý | N | 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.

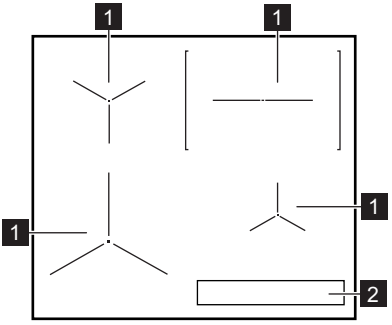
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

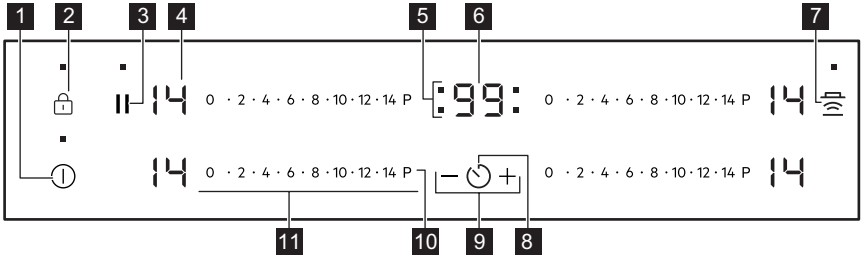
# 4. POPIS SPOTŘEBIČE

## 4.1 Uspořádání varné plochy




1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

## 4.2 Uspořádání ovládacího panelu




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

| | Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Zap / Vyp | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | 🔒 | Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka | Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| 3 | \|\| | Pauza | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 4 | - | Displej nastavení teploty | Ukazuje nastavení teploty. |
| 5 | - | Ukazatele časovače varných zón | Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas. |
| 6 | - | Displej časovače | Ukazuje čas v minutách. |
| 7 | | Hob²Hood | Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce. |

www.elektromarkabolt.hu

| | Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 8 | ⏲ | - | Slouží k volbě varné zóny. |
| 9 | + / − | - | Slouží ke zvýšení nebo snížení času. |
| 10 | P | PowerBoost | Slouží k zapnutí funkce. |
| 11 | - | Ovládací lišta | Slouží k nastavení teploty. |

### 4.3 Displeje nastavení teploty

| Displej | Popis |
|---|---|
| 0 | Varná zóna je vypnutá. |
| 1 - 14 | Varná zóna je zapnutá. |
| u | Je zapnutá funkce Pauza. |
| A | Je zapnutá funkce Automatický ohřev. |
| P | Je zapnutá funkce PowerBoost. |
| E + číslice | Došlo k poruše. |
| 3 / 2 / 1 | OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo. |
| L | Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka. |
| F | Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba. |
| - | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. |

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Omezení výkonu

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

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

**Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:**

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte a podržte ⏻ po dobu tří sekund. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte a podržte 🔒 po dobu tří sekund. Zobrazí se 60 nebo 61.
4. Stiskněte ⏲. Zobrazí se P72 .
5. Stisknutím − / + na časovači nastavte výkon.

**Stupně výkonu**

Viz část „Technické údaje“.

www.elektromarkabolt.hu

**⚠ POZOR!**

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

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

# 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

## 6.2 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol F se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí - a varná deska se vypne.

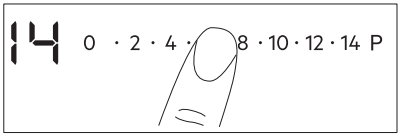
**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

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

## 6.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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




## 6.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

**⚠ VAROVÁNÍ!**

/ / Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

- pokračovat ve vaření,

- uchovat teplé,

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

## 6.5 Automatický ohřev

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

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

**Pokyny pro aktivaci funkce pro varnou zónu:** stiskněte P (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po 3 sekundách se rozsvítí .

**Pokyny pro vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 6.6 PowerBoost

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

Viz část „Technické údaje“.

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

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 6.7 PowerBoost s dvouokruhovou varnou zónou

Funkce se zapne pro vnitřní okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je menší než průměr vnitřního okruhu. Funkce se zapne pro vnější okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je větší než průměr vnitřního okruhu.

## 6.8 Časovač

- **Odpočítávání času**

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

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

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

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

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

**Změna času:** stisknutím nastavte varnou zónu. Stiskněte + nebo —.

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

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

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

- **CountUp Timer**

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

**Kontrola délky provozu varné zóny:**
stisknutím ⏲ nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

**Vypnutí funkce:** stiskněte ⏲ a poté + nebo —. Kontrolka varné zóny zhasne.

- **Minutka**

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Na displeji nastavení teploty se zobrazí 0.

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

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte ⏲.

ⓘ
Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 6.9 Pauza

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. **Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko ||.

Rozsvítí se u.Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. **Pokyny pro vypnutí funkce**: stiskněte ||.

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu .

## 6.10 Zámek

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

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

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

**Vypnutí funkce:** stiskněte 🔒. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

ⓘ
Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

**Vypnutí funkce:** pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte 🔒. Rozsvítí se 0. Pomocí ⏻ varnou desku vypněte.

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

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

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte ⏻. Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte 🔒. Zobrazí se 60 nebo 61. Stisknutím + časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

- 61 - zvuková signalizace je vypnutá
- 60 - zvuková signalizace je zapnutá

Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na 61, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

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

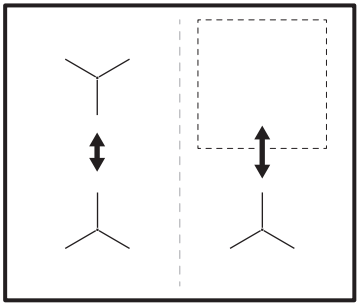
www.elektromarkabolt.hu

## 6.13 Řízení výkonu

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

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

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



## 6.14 Hob²Hood

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

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

**Automatický chod funkce**

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

**Automatické režimy**

| | Automatické osvětlení | Vaření[1)] | Smažení[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Vyp | Vyp | Vyp |
| H1 | Zap | Vyp | Vyp |
| H2 **3)** | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| H3 | Zap | Vyp | Rychlost ventilátoru 1 |
| H4 | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| H5 | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 2 |
| H6 | Zap | Rychlost ventilátoru 2 | Rychlost ventilátoru 3 |

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

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

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

**Změna automatického režimu**

1. Vypněte varnou desku.

www.elektromarkabolt.hu

2. Stiskněte ⏻ na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte 🔒 na tři sekundy.
4. Několikrát stiskněte ⏲, dokud se nerozsvítí [H].
5. Stisknutím + časovače vyberte automatický režim.

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

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

**Manuální ovládání rychlosti ventilátoru**
Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte ≋, když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu ≋ zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol ≋ znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte ≋.

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

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

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

# 7. TIPY A RADY

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Nádobí

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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

**Materiál nádobí**

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

**Hluk související s varnými nádobami:**

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

**Hluk související s varnou deskou:**

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

## 7.3 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

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

## 7.4 Zjednodušená příručka k vaření

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

ⓘ

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

| Tepelný výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou. |
| 1 - 3 | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 2 - 3 | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok. | 10 - 40 | Připravujte zakryté pokličkou. |
| 3 - 5 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |
| 5 - 7 | Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. | 20 - 45 | Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody. |

www.elektromarkabolt.hu

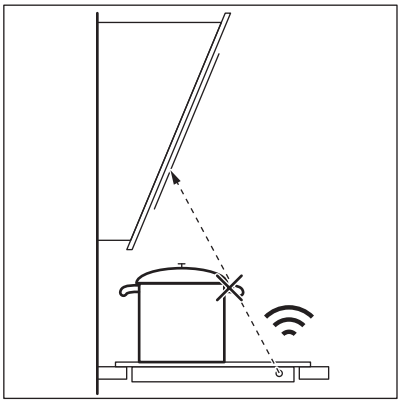
| Tepelný výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|---|---|---|---|
| 7 - 9 | Vaření brambor a jiné zeleniny. | 20 - 60 | Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou. |
| 7 - 9 | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny plus přísady. |
| 9 - 12 | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy. | dle potřeby | Podle potřeby otočte. |
| 12 - 13 | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky. | 5 - 15 | Podle potřeby otočte. |
| 14 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků. | | |
| P | Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost. | | |

## 7.5 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

**Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.**



ⓘ

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

**Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood**

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

www.elektromarkabolt.hu

# 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.

## 8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený 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. |
| | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| | Nenastavili jste tepelný výkon do 10 sekund. | Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon. |
| | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko. |
| | Je zapnutá funkce Pauza. | Viz „Pauza“. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Je slyšet nepřetržité pípání. | Elektrické zapojení je nesprávné. | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne.<br>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. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Funkce Hob²Hood nefunguje. | Zakryli jste ovládací panel. | Odstraňte předmět z ovládacího panelu. |
| | Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál. | Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně. |
| Funkce Automatický ohřev nefunguje. | Je nastaven nejvyšší tepelný výkon. | Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce. |
| | Zóna je horká. | Nechte zónu dostatečně vychladnout. |
| Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni. | Je zapnutá funkce Řízení výkonu. | Viz část „Denní používání“. |
| Ovládací panel se zahřívá na dotek. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu. | Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách. |
| Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“. |
| [L] se rozsvítí. | Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek. | Viz část „Denní používání“. |
| [F] se rozsvítí. | Na varné zóně není žádná nádoba. | Na varnou zónu postavte nádobu. |
| | Nádobí není vhodné. | Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“. |
| | Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý. | Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“. |
| Ohřev trvá dlouho. | Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou. | Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). |

www.elektromarkabolt.hu

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Vnější okruh není zapnutý. | Průměr dna nádoby je příliš malý. | Použijte nádobu s větším průměrem dna. |
| E se rozsvítí a objeví se číslo. | U varné desky došlo k chybě. | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí E, odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |

### 9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit…

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. U sklokeramické desky uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen (je v rohu skleněného povrchu) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožuře.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítek

Model TO64IC00FB:
Typ 61 B4A 04 AA
Indukce 7.2 kW
Sériové č. .....
AEG

PNC 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Vyrobeno v: Rumunsko
7.2 kW

### 10.2 Technické údaje varné zóny

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

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený

www.elektromarkabolt.hu

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 | | TO64IC00FB |
| Typ varné desky | | Vestavná varná deska |
| Počet varných zón | | 4 |
| Technologie ohřevu | | Indukce |
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá přední<br>Levá zadní<br>Pravá přední | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny | Pravá zadní | D 26.5 cm<br>Š 17.0 cm |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední<br>Levá zadní<br>Pravá přední<br>Pravá zadní | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | | 182.9 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 zakrývejte 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.

www.elektromarkabolt.hu

**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....65
**2.** OHUTUSJUHISED....67
**3.** PAIGALDAMINE....69
**4.** TOOTE KIRJELDUS....71
**5.** ENNE ESIMEST KASUTAMIST....73
**6.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE....73
**7.** VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....79
**8.** PUHASTUS JA HOOLDUS....81
**9.** VEAOTSING....81
**10.** TEHNILISED ANDMED....83
**11.** ENERGIATÕHUSUS....84
**12.** JÄÄTMEKÄITLUS....85


# 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

www.elektromarkabolt.hu

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.

www.elektromarkabolt.hu

- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- 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 lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
  - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.

www.elektromarkabolt.hu

  - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

## 2.2 Elektriühendus

**⚠ HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige 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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 2.3 Kasutamine

**⚠ HOIATUS!**

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

**⚠ HOIATUS!**

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

www.elektromarkabolt.hu

- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

**⚠ HOIATUS!**

Seadme kahjustamise oht.

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

### 2.4 Puhastus ja hooldus

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

### 2.5 Hooldus

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

### 2.6 Kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!**

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## 3. PAIGALDAMINE

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber .....

### 3.2 Integreeritud pliidid

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

### 3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile.

www.elektromarkabolt.hu

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!**

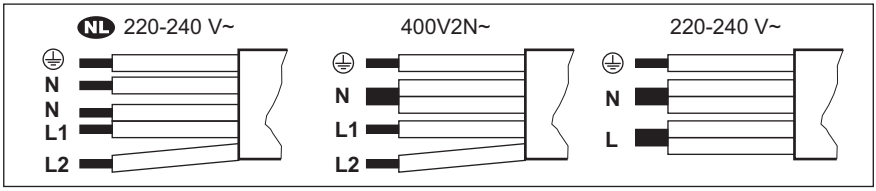
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

**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 kaabliotstelt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

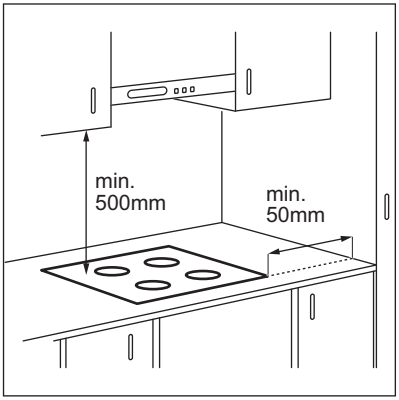



| NL 220 - 240 V~ | | Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~ | | Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² või 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Roheline - kollane | ⏚ | Roheline - kollane | ⏚ | Roheline - kollane |
| N | Sinine ja sinine | N | Sinine ja sinine | N | Sinine ja sinine |
| L1 | Must | L1 | Must | L | Must ja pruun |
| L2 | Pruun | L2 | Pruun | | |

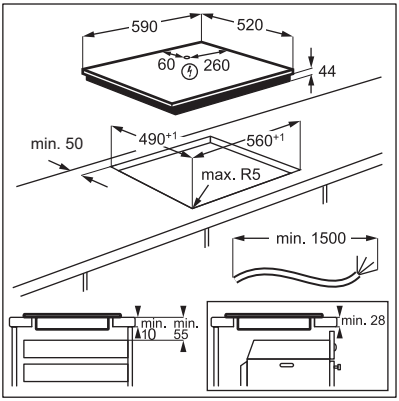
## 3.4 Monteerimine

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

www.elektromarkabolt.hu




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.

YouTube 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

### 4.2 Juhtpaneeli paigutus



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

www.elektromarkabolt.hu

| | Sensorväli | Funktsioon | Märkus |
|---|---|---|---|
| 1 |  | Sees / Väljas | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2 |  | Lukk / Lapselukk | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks. |
| 3 |  | Paus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 4 | - | Soojusastme näit | Soojusastme näitamiseks. |
| 5 | - | Keeduväljade taimerindikaatorid | Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud. |
| 6 | - | Taimerinäidik | Aja näitamiseks minutites. |
| 7 |  | Hob²Hood | Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 8 |  | - | Keeduvälja valimiseks. |
| 9 |  /  | - | Aja pikendamiseks või lühendamiseks. |
| 10 |  | PowerBoost | Funktsiooni sisselülitamiseks. |
| 11 | - | Juhtriba | Soojusastme määramiseks. |

## 4.3 Soojusastme näit

| Ekraan | Kirjeldus |
|---|---|
| 0 | Keeduväli on välja lülitatud. |
| 1 - 14 | Keeduväli on sisse lülitatud. |
| u | Paus on sees. |
| A | Automaatne kuumutamine on sees. |
| P | PowerBoost on sees. |

www.elektromarkabolt.hu

| Ekraan | Kirjeldus |
|---|---|
| E + number | Tegemist on rikkega. |
| / / | OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus. |
| L | Lukk / Lapselukk on sees. |
| F | Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud. |
| - | Automaatne väljalülitus on sees. |

# 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

**Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:**

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage ja hoidke nuppu umbes 3 sekundit . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage ja hoidke nuppu umbes 3 sekundit . Ilmub või . Ilmub
4. Vajutage nuppu . Ilmub P72 .
5. Puudutage taimeril nuppu / , et valida võimsusaste.

**Võimsustasemed**

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

**⚠ ETTEVAATUST!**

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

- P72 – 7 200 W
- P15 – 1 500 W
- P20 – 2 000 W
- P25 – 2 500 W
- P30 – 3 000 W
- P35 – 3 500 W
- P40 – 4 000 W
- P45 – 4 500 W
- P50 – 5 000 W
- P60 – 6 000 W

# 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

www.elektromarkabolt.hu

## 6.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol F süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib - ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

| Soojusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|---|---|
| U, 1 - 3 | 6 tundi |
| 4 - 7 | 5 tundi |
| 8 - 9 | 4 tundi |
| 10 - 14 | 1,5 tundi |

## 6.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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



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

**⚠ HOIATUS!**

≡ / = / _ Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusoht 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 keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 6.5 Automaatne kuumutamine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumusastme kiiremaks saavutamiseks. Kui see funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal kuumusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusastmel.

ⓘ

Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

**Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:**

puudutage  (süttib P). Puudutage kohe soovitud soojusastet. 3 sekundi pärast süttib A.

**välja lülitamiseks:** muutke kuumusastet.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.6 PowerBoost

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

ⓘ
Vt jaotist "Tehnilised andmed".

**Keeduala jaoks funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage . P süttib.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 6.7 PowerBoost koos kaheringilise keeduväljaga

Sisemise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunõu läbimõõt on sisemisest ringist väiksem. Sisemise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunõu läbimõõt on sisemisest ringist suurem.

## 6.8 Taimer

- **Pöördloendur**

Seda funkitsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

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

**Järelejäänud aja kontrollimiseks:** puudutage  keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

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

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

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

**Heli peatamine:** puudutage .

- **CountUp Timer**

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage  ja seejärel  või 
Keeduväljа indikaator kustub.

- **Minutilugeja**

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

Soojusastme ekraanil kuvatakse [0].

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

**Heli peatamine:** puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 6.9 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. **Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage nuppu .

[U] lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. **Funktsiooni deaktiveerimiseks**: vajutage .

Ilmub eelmine kuumusaste

## 6.10 Lukk

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

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage . [L] süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage . Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage  4 sekundit. [L] süttib.

Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage  4 sekundit. [0] süttib.

Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse  abil. [L] süttib. Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada.

Kui lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.

www.elektromarkabolt.hu

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

Lülitage pliit välja. Puudutage  3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.

Puudutage 3 sekundit . Süttib 60 või 61. Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

- 61 – helid on väljas
- 60 – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule 61, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

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

## 6.13 Toitehaldus

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

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

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



## 6.14 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.

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

**Funktsiooni automaatne juhtimine**

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks seadke automaatrežiim olekusse H1 – H6. Pliit on algselt seatud asendisseH5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

**Automaatrežiimid**

| | Automaatne tuli | Keemine[1)] | Praadimine[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Väljas | Väljas | Väljas |
| H1 | Sees | Väljas | Väljas |
| H2 [3)] | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |
| H3 | Sees | Väljas | Ventilaatori kiirus 1 |
| H4 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |

www.elektromarkabolt.hu

| | Automaatne tuli | Keemine[1)] | Praadimine[2)] |
|---|---|---|---|
| H5 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 2 |
| H6 | Sees | Ventilaatori kiirus 2 | Ventilaatori kiirus 3 |

**1)** Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

**2)** Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

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

### Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu .
4. Vajutage nuppu  paar korda, kuni süttib [H].
5. Vajutage taimeri nuppu , et valida automaatrežiim.

ⓘ

Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.

ⓘ

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

### Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks vajutage nuppu , kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutage nuppu .

ⓘ

Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

### Valgusti aktiveerimine

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim valikule H1 – H6.

ⓘ

Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

www.elektromarkabolt.hu

# 7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

## 7.1 Keedunõud

ⓘ
Induktsioonaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonaladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

**Keedunõu materjal**

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

**Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:**

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

**Keedunõu mõõtmed**

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
  - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
  - Nii ohutuse kui ka optimaalsete 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.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

## 7.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui taimer kostub. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

www.elektromarkabolt.hu

## 7.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

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

ⓘ Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale. |
| 1 - 3 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 2 - 3 | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 3 - 5 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 5 - 7 | Hautage köögivilju, kala, liha. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust. |
| 7 - 9 | Aurutage kartuleid ja muid köögivilju. | 20 - 60 | Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal. |
| 7 - 9 | Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega. |
| 9 - 12 | Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Vajadusel keerake ümber. |
| 12 - 13 | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. | 5 - 15 | Vajadusel keerake ümber. |
| 14 | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid). | | |
|  | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud. | | |

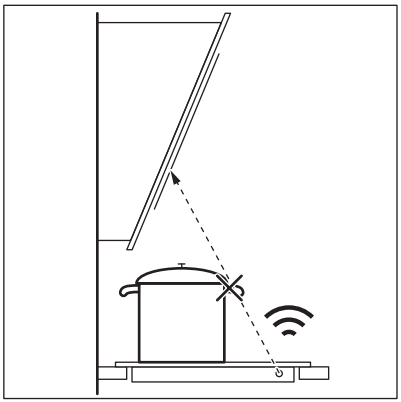
## 7.5 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

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.**

www.elektromarkabolt.hu



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

**Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga**
Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga AEG õhupuhastitel peab olema sümbol



## 8. PUHASTUS 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 tavapärast puhastusprotseduuri.

**⚠ HOIATUS!**
Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 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. VEAOTSING

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

www.elektromarkabolt.hu

## 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. |
| | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet. | Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Paus on sees. | Vt jaotist "Paus". |
| | Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid. | Puhastage juhtpaneel. |
| Võite kuulda pidevat helisignaali. | Elektriühendus ei ole nõuetekohane. | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida. |
| Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja.<br>Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale. | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed. |
| Pliidiplaat lülitub välja. | Olete asetanud midagi andurialale . | Eemaldage andurialalt mistahes esemed. |
| Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse. | Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Hob²Hood ei tööta. | Olete juhtpaneeli kinni katnud. | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed. |
| | Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali. | Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhastit käsitsi. |
| Automaatne kuumutamine ei tööta. | Valitud on kõrgeim soojusaste. | Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil. |
| | Ala on kuum. | Laske alal piisavalt maha jahtuda. |
| Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele. | Toitehaldus on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Juhtpaneeli on kuum puudutada. | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele. |
| Kui puudutate paneeli andurala-sid, puudub heli. | Helid on välja lülitatud. | Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
|  hakkab tööle. | Lapselukk või Lukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |

www.elektromarkabolt.hu

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| F hakkab tööle. | Alal ei ole ühtegi keedunõud. | Asetage alale kööginõu. |
| | Kasutate ebasobivat nõud. | Kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |
| | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |
| Kuumutamine võtab kaua aega. | Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt. | Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). |
| Välimine ring pole sisse lülitatud. | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage suurema põhjaläbimõõduga nõud. |
| E ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge. | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui E süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |

### 9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

## 10. TEHNILISED ANDMED

### 10.1 Andmesilt

Mudel: TO64IC00FB:
Tüüp 61 B4A 04 AA
Induktsioon 7.2 kW
Seerianr .....
AEG

Tootekood (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 – 60 Hz
Valmistatud: Rumeenia
7.2 kW

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (mx soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkes-tus [min] | Kööginõu läbi-mõõt [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Vasak eesmine | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Vasak tagumine | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Parem eesmine | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parem tagumine | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

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

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

## 11. ENERGIATÕHUSUS

### 11.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

| | | |
|---|---|---|
| Mudeli tunnus | | TO64IC00FB |
| Pliidi tüüp | | Sisseehitatud pliit |
| Toidukuumtöötlemisvööndite arv | | 4 |
| Kuumutustehnoloogia | | Induktsioon |
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø) | Vasak eesmine<br>Vasak tagumine<br>Parem eesmine | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L) | Parem tagumine | P 26.5 cm<br>L 17.0 cm |
| Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasak eesmine<br>Vasak tagumine<br>Parem eesmine<br>Parem tagumine | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | | 182.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.

### 11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

**Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.**

Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
**www.aeg.com/support**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS


**1.** SICHERHEITSHINWEISE ..... 86
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN ..... 89
**3.** MONTAGE ..... 91
**4.** GERÄTEBESCHREIBUNG ..... 94
**5.** VOR DER ERSTEN VERWENDUNG ..... 95
**6.** TÄGLICHER GEBRAUCH ..... 96
**7.** TIPPS UND HINWEISE ..... 101
**8.** REINIGUNG UND PFLEGE ..... 104
**9.** FEHLERSUCHE ..... 104
**10.** TECHNISCHE DATEN ..... 106
**11.** ENERGIEEFFIZIENZ ..... 107
**12.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG ..... 108


## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

www.elektromarkabolt.hu

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

www.elektromarkabolt.hu

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

www.elektromarkabolt.hu

# 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

**⚠ WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

**⚠ WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

**⚠ WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

www.elektromarkabolt.hu

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch

**⚠ WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

**⚠ WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**⚠ WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

www.elektromarkabolt.hu

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

### 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

### 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

### 2.6 Entsorgung

**⚠ WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

**⚠ WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

www.elektromarkabolt.hu

**⚠ VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

**⚠ VORSICHT!**

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

**⚠ VORSICHT!**

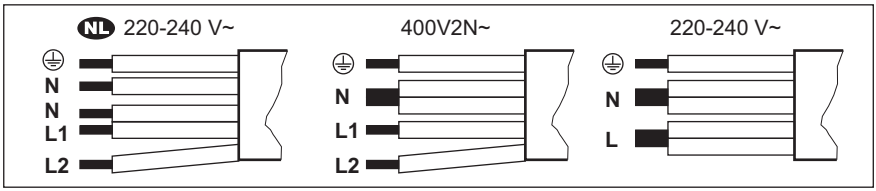
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

**Einphasiger Anschluss**

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

**Zweiphasiger Anschluss**

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

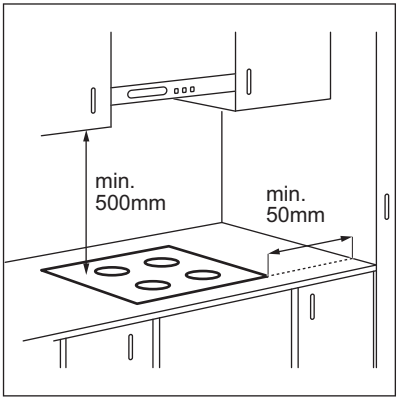



| NL 220 - 240 V~ | | Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ | | Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm²** | |
| ⏚ | Grün – gelb | ⏚ | Grün – gelb | ⏚ | Grün – gelb |
| N | Blau und blau | N | Blau und blau | N | Blau und blau |
| L1 | Schwarz | L1 | Schwarz | L | Schwarz und braun |
| L2 | Braun | L2 | Braun | | |

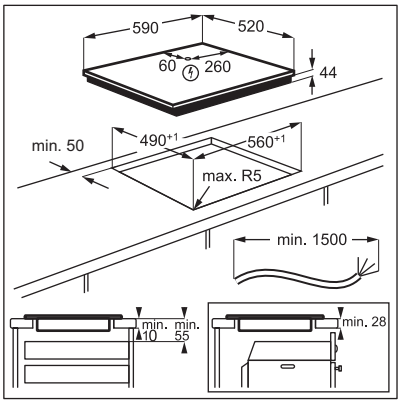
## 3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

www.elektromarkabolt.hu




Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.




Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

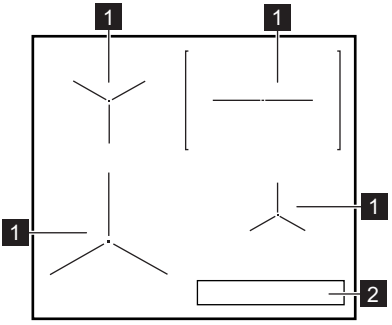
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

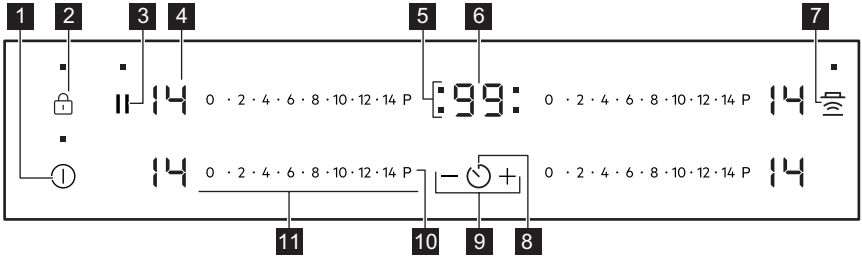
# 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 4.1 Anordnung der Kochflächen




1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld

## 4.2 Bedienfeldlayout




Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

| | Sensorfeld | Funktion | Kommentar |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Ein / Aus | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2 | 🔒 | Sperren / Kindersicherung | Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds. |
| 3 | ⏸ | Pause | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 4 | - | Kochstufenanzeige | Zeigt die Kochstufe an. |
| 5 | - | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 6 | - | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an. |
| 7 | | Hob²Hood | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |

www.elektromarkabolt.hu

| | Sensorfeld | Funktion | Kommentar |
|---|---|---|---|
| 8 | ⏲ | - | Auswählen der Kochzone. |
| 9 | + / − | - | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 10 | P | PowerBoost | Einschalten der Funktion. |
| 11 | - | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe. |

### 4.3 Anzeige der Kochstufen

| Display | Beschreibung |
|---|---|
| 0 | Die Kochzone ist ausgeschaltet. |
| 1 - 14 | Die Kochzone ist eingeschaltet. |
| u | Pause ist eingeschaltet. |
| A | Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet. |
| P | PowerBoost ist eingeschaltet. |
| E + Zahl | Eine Störung ist aufgetreten. |
| ▔ / ▬ / ▁ | OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme. |
| L | Sperren/ Kindersicherung ist eingeschaltet. |
| F | Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. |
| - | Automatische Abschaltung ist eingeschaltet. |

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠ WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

**Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:**

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Halten Sie 🔒 3 Sekunden lang gedrückt. 60 oder 61 wird angezeigt.
4. Drücken Sie ⏲. P72 erscheint.
5. Drücken Sie − / + des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

**Leistungsstufen**

www.elektromarkabolt.hu

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**⚠ VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

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

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

## 6.2 Automatische Abschaltung

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol F leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet - auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

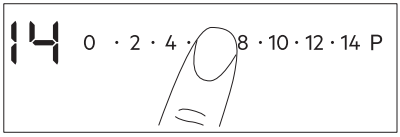
**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|---|---|
| u, 1 - 3 | 6 Std |
| 4 - 7 | 5 Std |
| 8 - 9 | 4 Std |
| 10 - 14 | 1,5 Stunden |

## 6.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.




## 6.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

**⚠ WARNUNG!**

⎓ / ⎓ / ⎓ Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

www.elektromarkabolt.hu

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 6.5 Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.

Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Berühren Sie P ( leuchtet). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet .

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.6 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Berühren Sie P. leuchtet auf.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.7 PowerBoost mit einer Zweikreis-Kochzone

Die Funktion wird für den inneren Kreis eingeschaltet, wenn das Kochfeld erkennt, dass der Topf kleiner als der Durchmesser des inneren Kreises ist. Die Funktion wird für den äußeren Kreis eingeschaltet, wenn das Kochfeld erkennt, dass der Topf größer als der Durchmesser des inneren Kreises ist.

## 6.8 Timer

- **Countdown-Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie + oder —.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann —. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

www.elektromarkabolt.hu

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

- **CountUp Timer**

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie — des Timers. UP erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie und dann + oder —. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

- **Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie und dann + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 6.9 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. **Zum Aktivieren der Funktion**: Drücken Sie ||.

leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. **Zum Ausschalten der Funktion**: Drücken Sie ||.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

## 6.10 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:**Berühren Sie . leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

## 6.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ ein. Stellen Sie keine

www.elektromarkabolt.hu

Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:** Schalten Sie das Kochfeld mit ein. leuchtet auf. Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 6.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Es wird oder angezeigt. Berühren Sie des Timers zum Auswählen von:

- - der Signalton ist ausgeschaltet
- - der Signalton ist eingeschaltet

Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

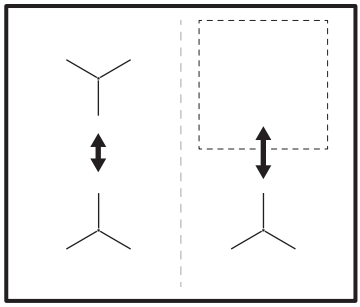
- Bei der Berührung von
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## 6.13 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase darf mit einer maximalen Leistung von (3700 W) belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



## 6.14 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.

www.elektromarkabolt.hu

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

**Automatische Bedienung der Funktion**
Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzughaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

**Automatikmodi**

| | Automatische Beleuchtung | Kochen[1)] | Braten[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Aus | Aus | Aus |
| H1 | Ein | Aus | Aus |
| H2 **3)** | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H3 | Ein | Aus | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H4 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H5 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| H6 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |

**1)** Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**2)** Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**3)** Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

**Ändern des Automatikmodus**

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken Sie 🔒 3 Sekunden lang.
4. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis H aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf + des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.

Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.

Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

**Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit**
Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu ≋, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von ≋ erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und ≋ erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie ≋, um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

**Einschalten der Beleuchtung**
Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

www.elektromarkabolt.hu

Stellen Sie hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.

ⓘ

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

# 7. TIPPS UND HINWEISE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Kochgeschirr

ⓘ

Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

**Kochgeschirrmaterial**

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

**Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

**Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
  - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
  - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

ⓘ

Siehe hierzu „Technische Daten“.

www.elektromarkabolt.hu

## 7.2 Geräusche während des Betriebs

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

**Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:**

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

**Kochfeldbezogene Geräusche:**

- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

## 7.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

## 7.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|---|---|---|---|
| ∪ - 1 | Warmhalten von gekochten Speisen. | nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 3 | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Von Zeit zu Zeit rühren. |
| 2 - 3 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit einem Deckel garen. |
| 3 - 5 | Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 5 - 7 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses. |
| 7 - 9 | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. | 20 - 60 | Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. |
| 7 - 9 | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |

www.elektromarkabolt.hu

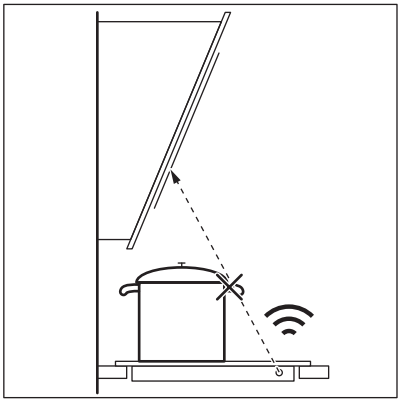
| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|---|---|---|---|
| 9 - 12 | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf | Bei Bedarf umdrehen. |
| 12 - 13 | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Bei Bedarf umdrehen. |
| 14 | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. | | |

## 7.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**



ⓘ

Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

**Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood**

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

www.elektromarkabolt.hu

# 8. REINIGUNG UND PFLEGE

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

> ⚠ **WARNUNG!**
> Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

## 8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

# 9. FEHLERSUCHE

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 9.1 Was zu tun ist, wenn …

| Störung | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|---|---|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |

www.elektromarkabolt.hu

| Störung | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|---|---|---|
| | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt. | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein. |
| | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Pause ist eingeschaltet. | Siehe „Pause“. |
| | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Reinigen Sie das Bedienfeld. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören. | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Hob²Hood funktioniert nicht. | Sie haben das Bedienfeld bedeckt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld. |
| | Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert. | Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell. |
| Automatisches Aufheizen funktioniert nicht. | Die höchste Kochstufe ist eingestellt. | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion. |
| | Die Kochzone ist heiß. | Lassen Sie die Kochzone abkühlen. |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her. | Leistungsbegrenzung ist eingeschaltet. | Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
| Das Bedienfeld fühlt sich heiß an. | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld. | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Der Ton ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
| [L] leuchtet. | Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet. | Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
| [F] leuchtet. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. |

www.elektromarkabolt.hu

| Störung | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|---|---|---|
| | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“. |
| Das Erhitzen dauert lange. | Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung. | Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“). |
| Der äußere Heizkreis schaltet sich nicht ein. | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem größeren Bodendurchmesser. |
| F und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn F erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

### 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Geben Sie den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasoberfläche) und eine Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell TO64IC00FB
Typ 61 B4A 04 AA
Induktion 7.2 kW
Ser.-Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Hergestellt in: Rumänien
7.2 kW

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Dauer [Min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Vorne links | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Hinten links | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Vorne rechts | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Hinten rechts | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

| | | |
|---|---|---|
| Modellbezeichnung | | TO64IC00FB |
| Kochfeldtyp | | Einbau-Kochfeld |
| Anzahl der Kochzonen | | 4 |
| Heiztechnik | | Induktion |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø) | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Hinten rechts | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts<br>Hinten rechts | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | | 182.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

### 11.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

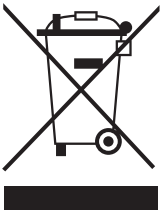
www.elektromarkabolt.hu

### 11.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|---|---|
| Energieverbrauch im Aus-Zustand | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

## 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

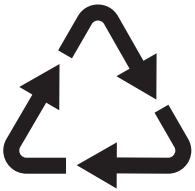
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

**Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

**Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurücknehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an

www.elektromarkabolt.hu

den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

**Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

www.elektromarkabolt.hu

**Üdvözöljük 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..... 110
**2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... 112
**3.** ÜZEMBE HELYEZÉS..... 115
**4.** TERMÉKLEÍRÁS..... 117
**5.** AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 118
**6.** NAPI HASZNÁLAT..... 119
**7.** HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 124
**8.** ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 126
**9.** HIBAELHÁRÍTÁS..... 127
**10.** MŰSZAKI ADATOK..... 129
**11.** ENERGIAHATÉKONYSÁG..... 129
**12.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... 130

# 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

www.elektromarkabolt.hu

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.

www.elektromarkabolt.hu

- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- 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 mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## **2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

## 2.2 Elektromos csatlakozás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket 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 dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

www.elektromarkabolt.hu

## 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 öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását 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

www.elektromarkabolt.hu

felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

### 2.6 Ártalmatlanítás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, 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 forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

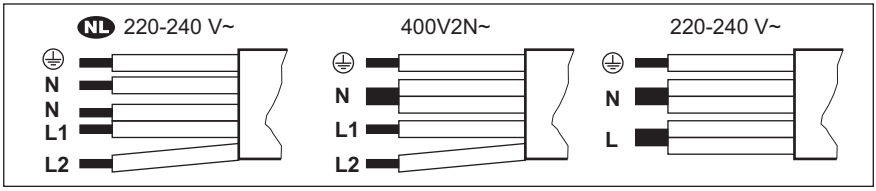
**Egyfázisú csatlakoztatás**

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).

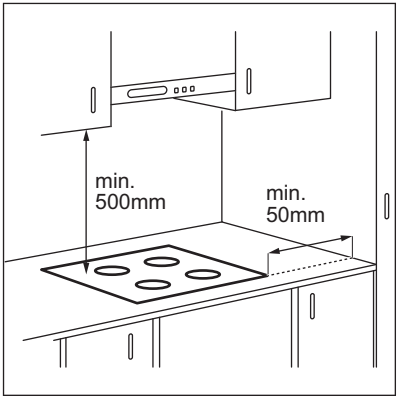
www.elektromarkabolt.hu



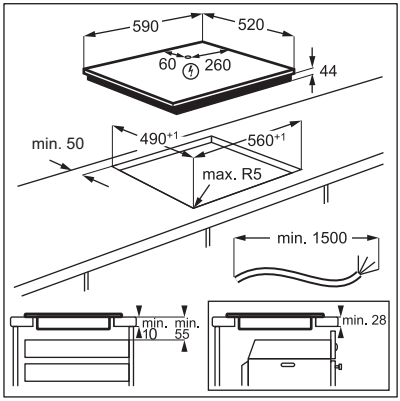

| NL 220 - 240 V~ | | Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~ | | Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² vagy 3x4 mm² | |
| ⏚ | Zöld – sárga | ⏚ | Zöld – sárga | ⏚ | Zöld – sárga |
| N | Kék és kék | N | Kék és kék | N | Kék és kék |
| L1 | Fekete | L1 | Fekete | L | Fekete és barna |
| L2 | Barna | L2 | Barna | | |

## 3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.




Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.




Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

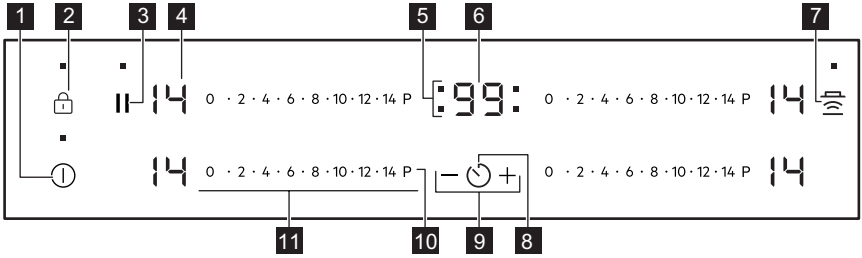
# 4. TERMÉKLEÍRÁS

## 4.1 Főzőfelület elrendezése



1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel

## 4.2 Kezelőpanel elrendezése




A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

| | Érzékelő-mező | Funkció | Megjegyzés |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Be / Ki | A főzőlap be- és kikapcsolása. |
| 2 | 🔒 | Funkciózár/ Gyermekbiztonsági eszköz | A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása. |
| 3 | ⏸ | Szünet | A funkció be- és kikapcsolása. |
| 4 | - | Hőfokbeállítás kijelzése | Jelzi a hőfokbeállítást. |
| 5 | - | Időzítés jelzők a főzőzónákhoz | Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt. |
| 6 | - | Időzítő kijelzés | Percben mutatja az időt. |
| 7 | | Hob²Hood | A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása. |
| 8 | ⏲ | - | A főzőzóna kiválasztása. |
| 9 | + / − | - | Növeli vagy csökkenti az időt. |
| 10 | P | PowerBoost | A funkció bekapcsolása. |
| 11 | - | Kezelősáv | A hőfok beállítása. |

www.elektromarkabolt.hu

### 4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

| Kijelző | Megnevezés |
|---|---|
| 0 | A főzőzóna ki van kapcsolva. |
| 1 - 14 | A főzőzóna működik. |
| u | A Szünet funkció működik. |
| A | A Automatikus felfűtés funkció működik. |
| P | A PowerBoost funkció működik. |
| E + számjegy | Üzemzavar lépett fel. |
| H / H / H | OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő. |
| L | A Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz funkció működik. |
| F | Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán. |
| - | A Automatikus kikapcsolás funkció működik. |

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

**A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:**

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Tartsa nyomva 3 másodpercig a ⏻ gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Tartsa nyomva 3 másodpercig a 🔒 gombot. 60 vagy 61 jelenik meg.
4. Nyomja meg a ⏲ gombot. P72 jelenik meg.
5. Nyomja meg az időzítő — / + gombját a teljesítményszint beállításához.

**Teljesítményszintek**

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

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

www.elektromarkabolt.hu

# 6. NAPI 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 leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A F szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a - szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

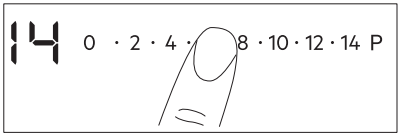
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

| Hőfokbeállítás | Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol |
|---|---|
| ⎵, 1 - 3 | 6 óra |
| 4 - 7 | 5 óra |
| 8 - 9 | 4 óra |
| 10 - 14 | 1,5 óra |

## 6.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.




## 6.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**
≡ / = / ⎵ Amíg a visszajelző látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

≡ - 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.

## 6.5 Automatikus felfűtés

Használja ezt a funkciót a szükséges hőfokbeállítás gyorsabb eléréséhez. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a

www.elektromarkabolt.hu

legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd a továbbiakban a kiválasztott beállításon működik.

A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a P gombot. (P jelenik meg). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a A visszajelző megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 6.6 PowerBoost

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a P mezőt. Megjelenik a P jelzés.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 6.7 PowerBoost funkció kétkörös főzőzónával

A belső kör esetén ez a funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőlap a belső körnél kisebb főzőedényt észlel. A külső kör esetén ez a funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőlap a belső körnél nagyobb főzőedényt észlel.

## 6.8 Időzítő

- **Visszaszámláló időzítő**

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a ⏲ gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő + gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámolása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**Az idő beállítása:** érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához. Érintse meg a + vagy — mezőt.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához, majd érintse meg a — gombot. **00** értékre csökken a hátralévő idő. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és **00** villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a ⏲ gombot.

- **CountUp Timer**

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a ⏲ gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő — gombját; a UP jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a UP és a (percekben) számolt idő között vált.

**Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.

www.elektromarkabolt.hu

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a ⏲, majd a + vagy − érzékelőmezőt. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

- **Percszámláló**

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén 0 látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a ⏲ gombot, majd az időzítő + vagy − gombját az idő beállításához. Az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a **00** villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a ⏲ gombot.

ⓘ
A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 6.9 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

1. **A funkció bekapcsolásához:** nyomja meg a || gombot.

u jelenik meg. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

2. **A funkció kikapcsolása**: nyomja meg a || gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 6.10 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőfokbeállítást.**

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a 🔒 gombot. A L 4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a 🔒 gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.

ⓘ
A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 6.11 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolásához:** indítsa el a főzőlapot a ⏻ gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a 🔒 gombot 4 másodpercig. A L megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a ⏻ gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a 🔒 gombot 4 másodpercig. A 0 megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a ⏻ gombbal. A L megjelenik. Érintse meg a 🔒 gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ⏻ gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

## 6.12 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a ⏻ gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a 🔒 gombot 3 másodpercig. A 60 vagy 61 jelenik meg. Érintse meg az Időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- 61 - a hangjelzések kikapcsolnak
- 60 - a hangjelzések bekapcsolnak

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása 61, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

www.elektromarkabolt.hu

- megérinti a ⏻
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 6.13 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázisnak megvan a legnagyobb elektromos terhelhetősége (3700 W). Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Mindig elsőbbséget élvez az utolsóként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a korábban bekapcsolt főzőzónák között lesz elosztva, azok kiválasztásának ellentétes sorrendjében.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén az eredetileg kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás értéke váltakozik.
- Várja meg, hogy a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utoljára kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



## 6.14 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.

ⓘ

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

**A funkció automatikus működése**

A funkció automatikus működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

**Automatikus üzemmódok**

| | Automatikus világítás | Forralás[1)] | Sütés[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Ki | Ki | Ki |
| H1 | Be | Ki | Ki |
| H2 **3)** | Be | 1. ventilátor-sebesség | 1. ventilátor-sebesség |
| H3 | Be | Ki | 1. ventilátor-sebesség |
| H4 | Be | 1. ventilátor-sebesség | 1. ventilátor-sebesség |
| H5 | Be | 1. ventilátor-sebesség | 2. ventilátor-sebesség |

www.elektromarkabolt.hu

| | Automatikus világítás | Forralás[1)] | Sütés[2)] |
|---|---|---|---|
| H6 | Be | 2. ventilátor-sebesség | 3. ventilátor-sebesség |

**1)** A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

**2)** A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

**3)** Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

### Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Nyomja meg a ⏻ gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a 🔒 gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a ⏲ gombot néhányszor, amíg a [H] meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az időzítő + gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.

ⓘ

Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.

ⓘ

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

### A ventilátor-sebesség kézi beállítása

A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez nyomja meg a ≋ gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A ≋ gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a ≋ gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1. fokozatban, nyomja meg a ≋ gombot.

ⓘ

A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

### A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.

ⓘ

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

www.elektromarkabolt.hu

# 7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Főzőedény

Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz , 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).
- fütyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

**Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:**

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

www.elektromarkabolt.hu

## 7.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

## 7.4 Egyszerűsített főzési útmutató

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

ⓘ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tippek |
|---|---|---|---|
| ⏡ - 1 | Főtt ételek melegen tartása. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |
| 1 - 3 | Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. | 5 - 25 | Időnként keverje meg. |
| 2 - 3 | Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása. | 10 - 40 | Fedővel lefedve készítse. |
| 3 - 5 | Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése. | 25 - 50 | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 5 - 7 | Párolt zöldség, hal, hús. | 20 - 45 | Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során. |
| 7 - 9 | Párolt burgonya és más zöldségek. | 20 - 60 | Az edény alját töltse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen. |
| 7 - 9 | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. | 60 - 150 | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók. |
| 9 - 12 | Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. | szükség szerint | Szükség esetén fordítsa meg. |
| 12 - 13 | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. | 5 - 15 | Szükség esetén fordítsa meg. |
| 14 | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése. | | |
| P | Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva. | | |

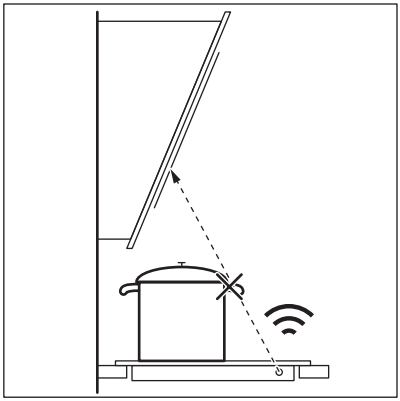
## 7.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

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.

www.elektromarkabolt.hu

**Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.**



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

**Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval**
A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. 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.

## 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 lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel 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.

www.elektromarkabolt.hu

# 9. HIBAELHÁRÍTÁS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 9.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| | Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. |
| | Szünet működik. | Lásd a „Szünet” című részt. |
| | Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. | Tisztítsa meg a kezelőpanelt. |
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.<br>Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |
| A főzőlap kikapcsol. | Letakarta a ⏻ 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 az érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| A Hob²Hood funkció nem működik. | Letakarta a kezelőpanelt. | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről. |
| | Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet. | Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót. |
| Továbbra sem működik a Automatikus felfűtés funkció. | A legmagasabb hőbeállítás van beállítva. | A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak. |
| | A zóna forró. | Hagyja eléggé lehűlni a zónát. |

www.elektromarkabolt.hu

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A hőbeállítás két szint között változik. | Teljesítménykezelés működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A kezelőpanel használat közben felforrósodik. | A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez. | Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra. |
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| [L] visszajelző világítani kezd. | Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| [F] visszajelző világítani kezd. | Nincs főzőedény a zónán. | Tegyen főzőedényt a zónára. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
| A 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 specifikációi” részben). |
| A külső gyűrű nem kapcsol be. | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi. | Használjon nagyobb átmérőjű főzőedényt. |
| [E] és egy szám jelenik meg. | Hiba lépett fel a főzőlapban. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.<br>Amennyiben a [E] jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |

## 9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Adja meg az üvegkerámia három karakterből álló betűkódját is (az üvegfelület sarkában található), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

www.elektromarkabolt.hu

# 10. MŰSZAKI ADATOK

## 10.1 Adattábla

Modell TO64IC00FB:
Típus: 61 B4A 04 AA
Indukció 7.2 kW
Sorozatszám .....
AEG

Termékszám (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Készült: Románia
7.2 kW

## 10.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Bal első | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Bal hátsó | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Jobb első | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Jobb hátsó | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

# 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 11.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozóan

| | | |
|---|---|---|
| Modellazonosító | | TO64IC00FB |
| Főzőlap típusa | | Beépített főzőlap |
| Főzőzónák száma | | 4 |
| Fűtési technológia | | Indukció |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Bal első<br>Bal hátsó<br>Jobb első | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz) | Jobb hátsó | H 26.5 cm<br>Sz 17.0 cm |

www.elektromarkabolt.hu

| | | |
|---|---|---|
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal első<br>Bal hátsó<br>Jobb első<br>Jobb hátsó | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | | 182.9 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 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.elektromarkabolt.hu

**Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**

Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
**www.aeg.com/support**

Con riserva di modifiche.

## INDICE


**1.** INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 131
**2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 133
**3.** INSTALLAZIONE..... 136
**4.** DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 138
**5.** PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 140
**6.** UTILIZZO QUOTIDIANO.....140
**7.** CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 145
**8.** MANUTENZIONE E PULIZIA.....148
**9.** GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 148
**10.** DATI TECNICI.....150
**11.** EFFICIENZA ENERGETICA.....151
**12.** CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 152


# 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

www.elektromarkabolt.hu

dall’elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l’uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un’indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l’apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

www.elektromarkabolt.hu

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- ATTENZIONE! Si deve sorvegliare il processo di cottura I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## **2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA

www.elektromarkabolt.hu

## 2.1 Installazione

**⚠ AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

## 2.2 Collegamento elettrico

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono

www.elektromarkabolt.hu

essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Utilizzo

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su “off” dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l’elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell’olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull’apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

**⚠ AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l’apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull’apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l’apparecchiatura.

www.elektromarkabolt.hu

- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

### 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

### 2.6 Smaltimento

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. INSTALLAZIONE

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

### 3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

**⚠ AVVERTENZA!**

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

**⚠ ATTENZIONE!**

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

**⚠ ATTENZIONE!**

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

**⚠ ATTENZIONE!**

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

**Collegamento a una fase**

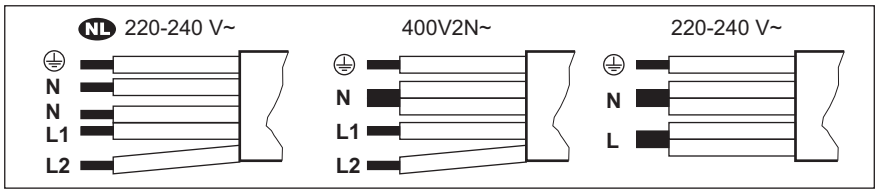
1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.

www.elektromarkabolt.hu

3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

**Collegamento bifase**

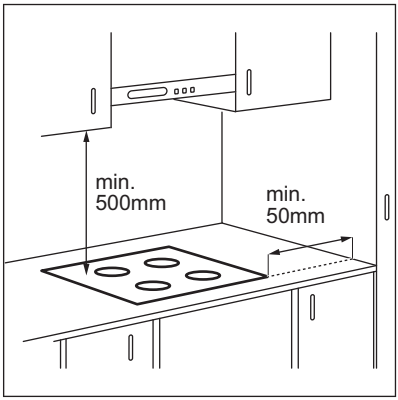
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).




| NL 220 - 240 V~ | | Collegamento bifase: 400 V2N~ | | Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² o 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Verde-giallo | ⏚ | Verde-giallo | ⏚ | Verde-giallo |
| N | Blu e blu | N | Blu e blu | N | Blu e blu |
| L1 | Nero | L1 | Nero | L | Nero e marrone |
| L2 | Marrone | L2 | Marrone | | |

## 3.4 Montaggio

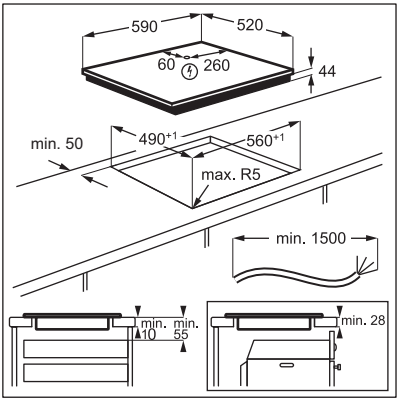
Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.




Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

www.elektromarkabolt.hu

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



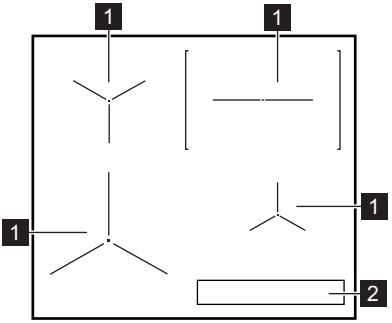

Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

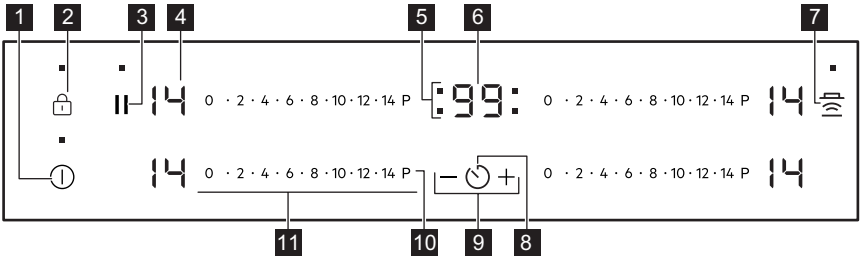
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura




1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi

### 4.2 Layout del pannello di controllo



www.elektromarkabolt.hu

Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

| | Tasto sensore | Funzione | Commento |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | In data / Spento | Per attivare e disattivare il piano di cottura. |
| 2 | 🔒 | Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini | Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| 3 | ⏸ | Sospendi | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 4 | - | Display livello di potenza | Per mostrare il livello di potenza. |
| 5 | - | Spie del timer delle zone di cottura | Indica per quale zona è impostato il tempo. |
| 6 | - | Display timer | Indica il tempo in minuti. |
| 7 | Hob²Hood | Hob²Hood | Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione. |
| 8 | ⏲ | - | Per selezionare la zona di cottura. |
| 9 | + / − | - | Per aumentare o ridurre il tempo. |
| 10 | P | PowerBoost | Per attivare la funzione. |
| 11 | - | Barra dei comandi | Per impostare un livello di potenza. |

## 4.3 Display del livello di potenza

| Display | Descrizione |
|---|---|
| 0 | La zona di cottura è disattivata. |
| 1 - 14 | La zona di cottura è in funzione. |
| u | Sospendi è attiva. |
| A | Riscaldamento automatico è attiva. |
| P | PowerBoost è attiva. |
| E + numero | È presente un malfunzionamento. |
| ≡ / = / _ | OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo. |
| L | Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini è attiva. |
| F | Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura. |
| - | Spegnimento automatico è attiva. |

www.elektromarkabolt.hu

# 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**⚠ AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

**Per ridurre o aumentare il livello di potenza:**

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto 🔒 per 3 secondi. 60 o 61 compare.
4. Premere ⏲. P72 compare.
5. Premere — / + del timer per impostare il livello di potenza.

**Livelli di potenza**

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**⚠ ATTENZIONE!**
Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

# 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

**⚠ AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⏻ per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

## 6.2 Spegnimento automatico

**La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:**

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea.

  Il simbolo F si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza.

  Dopo un tempo prestabilito, si accende - e il piano di cottura si spegne.

**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|---|---|
| U, 1 - 3 | 6 ore |

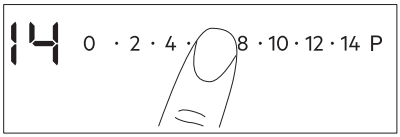
www.elektromarkabolt.hu

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|---|---|
| 4 - 7 | 5 ore |
| 8 - 9 | 4 ore |
| 10 - 14 | 1,5 ora |

## 6.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.




## 6.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

**⚠ AVVERTENZA!**

/ / Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

La spia può anche comparire:
- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

## 6.5 Riscaldamento automatico

Usare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in un tempo più breve. Quando la funzione è attiva, la zona di cottura funziona sull'impostazione di calore più alta all'inizio e poi continua a funzionare con l'impostazione di calore desiderata.

Per attivare questa funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** toccare P (si accende ). Selezionare immediatamente il livello di potenza desiderato. si accende dopo 3 secondi.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

## 6.6 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare P . si accende.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

## 6.7 PowerBoost con una zona di cottura a doppio circuito

La funzione dell'anello interno si attiva quando il piano di cottura rileva una pentola con un diametro Inferiore all'anello interno. La funzione dell'anello esterno si attiva quando il piano di cottura rileva una pentola con un diametro superiore all'anello interno.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.8 Timer

- **Timer**

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.

Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

**Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ⏲ ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

**Per attivare la funzione:** sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.

**Per visualizzare il tempo residuo:** sfiorare ⏲ per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

**Per modificare l'ora:** sfiorare ⏲ per impostare la zona di cottura. Premere + o —.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare ⏲ per impostare la zona di cottura e quindi toccare —. Viene avviato il contro alla rovescia del tempo residuo fino a **00**. La spia della zona di cottura scompare.

ⓘ

Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

**Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare ⏲.

- **CountUp Timer**

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

**Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ⏲ ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

**Per attivare la funzione:** sfiorare — del timer. UP apparirà. Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, si avvia il conteggio del tempo. Il display passa da UP al tempo conteggiato (in minuti).

**Per controllare per quanto tempo è in funziona la zona di cottura:** sfiorare ⏲ per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare ⏲, quindi sfiorare + o —. La spia della zona di cottura scompare.

- **Contaminuti**

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Nel display del livello di calore appare 0.

**Per attivare la funzione:** sfiorare ⏲, quindi sfiorare + o — del timer per impostare il tempo. Allo scadere del tempo, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà.

**Per arrestare il segnale acustico:** touch ⏲.

ⓘ

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

## 6.9 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. **Per attivare la funzione:** premere ||. u si accende. Il livello di calore viene ridotto a 1.
2. **Per disattivare la funzione**: premere ||. La precedente impostazione di calore appare.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

**Impostare innanzitutto il livello di potenza.**

**Per attivare la funzione:** sfiorare 🔒. L si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare 🔒. Il livello di potenza precedente si accende.

ⓘ

Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

## 6.11 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

**Per attivare la funzione:** attivare il piano di cottura con ⏻. Non impostare alcun livello di calore. Sfiorare 🔒 per 4 secondi. L si accenderà. Disattivare il piano di cottura con ⏻.

**Per disattivare la funzione:** attivare il piano di cottura con ⏻. Non impostare alcun livello di calore. Sfiorare 🔒 per 4 secondi. 0 si accenderà. Disattivare il piano di cottura con ⏻.

**Per disabilitare la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con ⏻. L si accenderà. Sfiorare il tasto 🔒 per 4 secondi **Impostare il livello di calore entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con ⏻ la funzione si riattiverà.

## 6.12 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare il tasto 🔒 per 3 secondi. 60 o 61 si accende. Sfiorare + del timer per effettuare la selezione seguente:

- 61 - i segnali acustici sono spenti
- 60 - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su 61, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora ⏻
- Contaminuti diminuisce
- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 6.13 Gestione energia

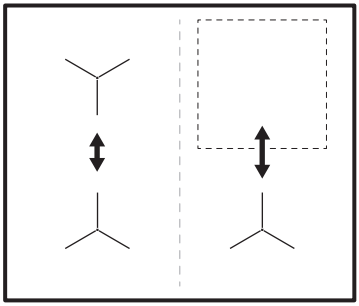
Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia (3.700 W). Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine inverso alla selezione.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le

www.elektromarkabolt.hu

impostazioni di calore delle zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



## 6.14 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.

All'origine il sistema remoto è disattivato per la maggior parte della cappe. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

**Funzionamento automatico della funzione**

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pianto di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

**Modalità automatiche**

| | Luce automatica | Bollitura[1)] | Frittura[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Off | Off | Off |
| H1 | On | Off | Off |
| H2 **3)** | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| H3 | On | Off | Velocità ventola 1 |
| H4 | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| H5 | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 2 |
| H6 | On | Velocità ventola 2 | Velocità ventola 3 |

**1)** Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**2)** Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**3)** Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

**Modifica della modalità automatica**

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto 🔒 per 3 secondi.
4. Premere ⏲ alcune volte finché non si accende [H].
5. Premere + del timer per selezionare una modalità automatica.

Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.

www.elektromarkabolt.hu

Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

**Funzionamento manuale della velocità della ventola**

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riavviare la ventola con la velocità 1 premere .

Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

**Attivazione della luce**

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.

La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

# 7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 7.1 Stoviglie

Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro , in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

**Materiale delle pentole**

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

**Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:**

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

**Dimensioni delle pentole**

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura” per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L’efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare

www.elektromarkabolt.hu

pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”).

– Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
– Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

ⓘ

Vedere la sezione "Dati tecnici".

## 7.2 Rumore durante il funzionamento

ⓘ

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell’apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

**Rumore correlato alle pentole:**

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

**Rumore correlato al piano di cottura:**

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

## 7.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer del conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell’impostazione di calore e dalla durata della cottura.

## 7.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

ⓘ

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|---|---|---|---|
| ⏻ - 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte. | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola. |
| 1 - 3 | Salsa olandese; fondere: burro, cioccolata, gelatina. | 5 - 25 | Mescolare di tanto in tanto. |
| 2 - 3 | Solidificare: omelette morbide, uova al forno. | 10 - 40 | Cuocere con un coperchio. |
| 3 - 5 | Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte. | 25 - 50 | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |

www.elektromarkabolt.hu

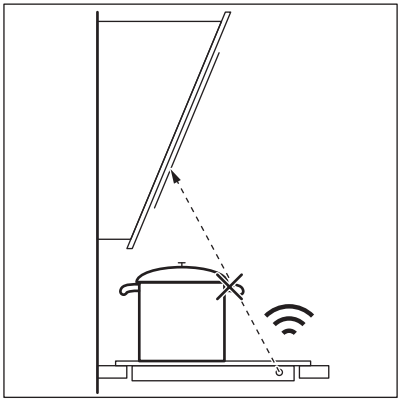
| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|---|---|---|---|
| 5 - 7 | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. | 20 - 45 | Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo. |
| 7 - 9 | Patate al vapore e altre verdure. | 20 - 60 | Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola. |
| 7 - 9 | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. | 60 - 150 | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |
| 9 - 12 | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Capovolgere quando necessario. |
| 12 - 13 | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche. | 5 - 15 | Capovolgere quando necessario. |
| 14 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato. | | |

## 7.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

**Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione**

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori.

www.elektromarkabolt.hu

Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

# 8. MANUTENZIONE E PULIZIA

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

**⚠ AVVERTENZA!**

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

## 8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

# 9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Cosa fare se…

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. |
| | È saltato il fusibile. | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| | Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi. | Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi. |
| | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Toccare solo un tasto sensore. |
| | Sospendi è in funzione. | Fare riferimento a "Sospensione". |
| | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi. | Pulire il pannello dei comandi. |
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è corretto. | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore. | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore. |
| Il piano di cottura si disattiva. | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻. | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Hob²Hood non funziona. | È stato coperto il pannello dei comandi. | Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi. |
| | Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale. | Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente. |
| Riscaldamento automatico non funziona. | È impostato il livello di calore massimo. | Il livello di calore massimo ha la stessa potenza della funzione. |
| | La zona è calda. | Lasciar raffreddare sufficientemente la zona. |
| Il livello di calore cambia tra due livelli. | Gestione energia è in funzione. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco. | La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori. |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| L si accende. | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| F si accende. | Non ci sono pentole sulla zona. | Collocare le pentole sulla zona. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |

www.elektromarkabolt.hu

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona. | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |
| Il riscaldamento richiede molto tempo. | La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. | Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”). |
| L’anello esterno non è attivato. | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo. | Usare pentole con un diametro inferiore più grande. |
| E e un numero si accendono. | C’è un errore nel piano di cottura. | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall’alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell’anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |

### 9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo della superficie in vetro) e il messaggio di errore visualizzato. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l’intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 10. DATI TECNICI

### 10.1 Targhetta identificativa

Modello TO64IC00FB:
Tipo 61 B4A 04 AA
Induzione 7.2 kW
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Prodotto in: Romania
7.2 kW

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min] | Diametro pentole [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Anteriore sinistra | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Posteriore sinistra | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Anteriore destra | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Posteriore destra | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

## 11. EFFICIENZA ENERGETICA

### 11.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

| | | |
|---|---|---|
| Identificazione modello | | TO64IC00FB |
| Tipo di piano cottura | | Piano cottura a incasso |
| Numero di zone di cottura | | 4 |
| Tecnologia di riscaldamento | | Induzione |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø) | Anteriore sinistra<br>Posteriore sinistra<br>Anteriore destra | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare | Posteriore destra | L 26.5 cm<br>l 17.0 cm |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Anteriore sinistra<br>Posteriore sinistra<br>Anteriore destra<br>Posteriore destra | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob) | | 182.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

### 11.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

www.elektromarkabolt.hu

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 11.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

| | |
|---|---|
| Consumo di potenza in modalità spento | 0.3 W |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 2 min |

## 12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.elektromarkabolt.hu

**AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.**

Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
**www.aeg.com/support**

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ


**1.** ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ....153
**2.** ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ....155
**3.** ОРНАТУ....158
**4.** БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ....160
**5.** БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА....162
**6.** ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ....162
**7.** АҚЫЛ-КЕҢЕС....167
**8.** КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ....170
**9.** АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ....170
**10.** ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК....172
**11.** ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ....173
**12.** ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР....174


# 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

## 1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

www.elektromarkabolt.hu

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## 1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.

www.elektromarkabolt.hu

- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.

www.elektromarkabolt.hu

- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
  - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
  - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

## 2.2 Электр тогына қосу

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- Егер белгіше (⊡) техникалық ақпарат тақтайшасында жазылмаса, құрылғыны.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

www.elektromarkabolt.hu

## 2.3 Пайдалану

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғының беті жарылса, құрылғыны қуат желісінен дереу ажыратыңыз. Бұл ток соғуын болдырмау үшін істеледі.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жүрекширатқышы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінен 30 см аралықта болуы қажет.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтамаңыз.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

## 2.4 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

## 2.5 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке

www.elektromarkabolt.hu

сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

### 2.6 Қоқысқа тастау

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

## 3. ОРНАТУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі .....

### 3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

### 3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Зақымданған қуат кабелін ауыстыру үшін келесі кабель түрін пайдаланыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дәнекерлемеңіз. Бұған тыйым салынады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

**Бір фазалық қосылым**

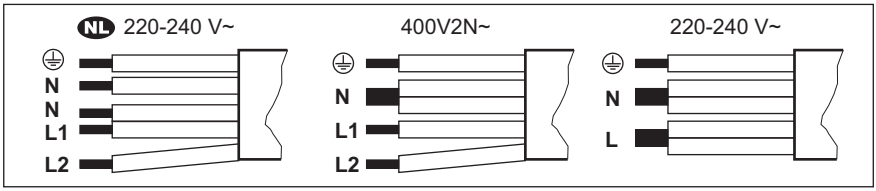
1. Қара, қоңыр және көк сымдардан кабель соңы муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр, қара және көк кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).
5. Екі көк кабельдің ұштарын жалғаңыз.

www.elektromarkabolt.hu

6. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).

**Екі фазалық қосылым**

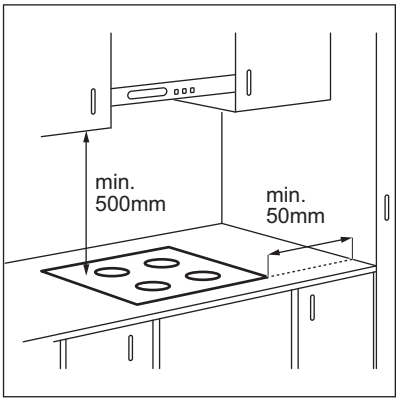
1. Көк сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Көк кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Екі көк кабельдің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).



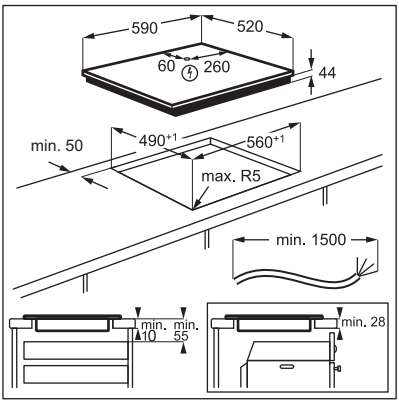

| NL 220 - 240 В~ | | Екі фазалық қосылым: 400 В2N~ | | Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 мм²** | | **5x1,5 мм² немесе 4x2,5 мм²** | | **5x1,5 мм² or 3x4 мм²** | |
| ⏚ | Жасыл - сары | ⏚ | Жасыл - сары | ⏚ | Жасыл - сары |
| N | Көк және көк | N | Көк және көк | N | Көк және көк |
| L1 | Қара | L1 | Қара | L | Қара және қоңыр |
| L2 | Қоңыр | L2 | Қоңыр | | |

## 3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.




Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.




Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «AEG индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.

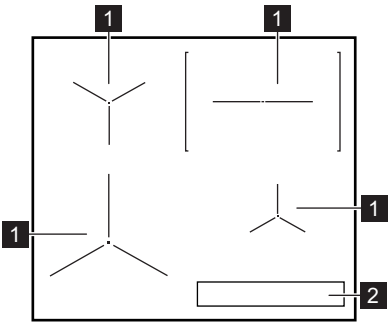
www.elektromarkabolt.hu

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

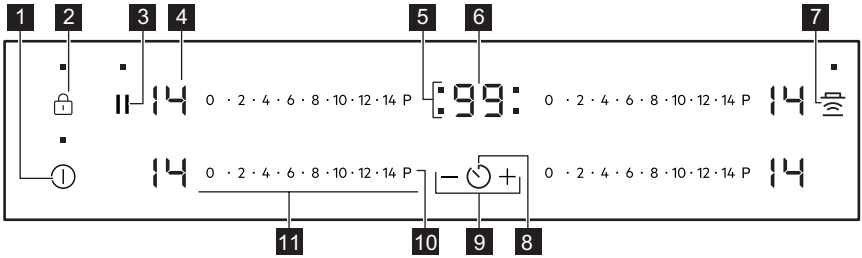
# 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## 4.1 Әзірлеу бетінің орналасуы




1 Индукциялық пісіру аймағы
2 Басқару тақтасы

## 4.2 Басқару тақтасының орны




Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

| | Сенсорлық өріс | Функция | Түсіндірме |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Қосулы / Өшірулі | Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған. |
| 2 | 🔒 | Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы | Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады. |

www.elektromarkabolt.hu

| | Сенсорлық өріс | Функция | Түсіндірме |
|---|---|---|---|
| 3 | \|\| | Кідіріс | Функцияны іске қосады және сөндіреді. |
| 4 | - | Қыздыру параметрінің бейнебеті | Қыздыру параметрін көрсетуге арналған. |
| 5 | - | Пісіру алаңдарының индикаторлары | Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған. |
| 6 | - | Таймер бейнебеті | Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған. |
| 7 | | Hob²Hood | Функцияны қолмен басқару режимін іске қосуға және сөндіруге арналған. |
| 8 | | - | Пісіру алаңын таңдауға арналған. |
| 9 | + / — | - | Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған. |
| 10 | P | PowerBoost | Функцияны қосуға арналған. |
| 11 | - | Басқару жолағы | Қызу параметрін орнатуға арналған. |

## 4.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

| Дисплей | Сипаттамасы |
|---|---|
| 0 | Пісіру алаңы сөндірулі. |
| 1 - 14 | Пісіру алаңы жұмыс істейді. |
| u | Кідіріс жұмыс істейді. |
| A | Автоматты түрде қыздыру жұмыс істейді. |
| P | PowerBoost жұмыс істейді. |
| E + сан | Ақаулық орын алды. |
| ⁻ / = / _ | OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы) : пісіруді жалғастыру / жылы ұстау / қалдық қызу. |
| L | Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы жұмыс істейді. |
| F | Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не мүлдем ыдыс қойылмаған. |
| - | Автоматты түрде өшіру жұмыс істейді. |

www.elektromarkabolt.hu

# 5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 5.1 Қуат шектеуі

Қуат шектеуі үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Әдепкі бойынша плита ең жоғары мүмкін қуат деңгейіне орнатылады.

**Қуат деңгейін азайту немесе арттыру үшін:**

1. Плитаны ажыратыңыз.
2. ⏻ түймешігін басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3. 🔒 түймешігін басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз. 60 немесе 61 көрінеді.
4. ⏲ түймешігін басыңыз. P72 көрінеді.
5. Қуат деңгейін орнату үшін таймердің −/+ түймешігін басыңыз.

**Қуат деңгейлері**

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

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

# 6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 6.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін ⏻ белгісін 1 секунд түртіңіз.

## 6.2 Автоматты түрде өшіру

**Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:**

- барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса,
- пештің үстін іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- пештің үсті қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса. F белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- пісіру алаңын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін - жанады да, пештің үсті сөнеді.

**Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:**

| Қызу параметрі | Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді: |
|---|---|
| ∪, 1 - 3 | 6 сағат |
| 4 - 7 | 5 сағат |

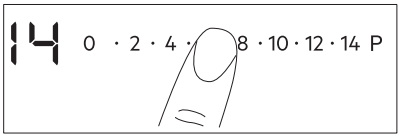
www.elektromarkabolt.hu

| Қызу параметрі | Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді: |
|---|---|
| 8 - 9 | 4 сағат |
| 10 - 14 | 1,5 сағаттан кейін |

## 6.3 Қызу параметрі

Қызу параметрін өзгертуге немесе орнатуға арналған:

Басқару панеліндегі дұрыс қызу параметрін басыңыз немесе басқару панелін саусағыңызбен дұрыс қызу параметрі орнағанға дейін түртіңіз.




## 6.4 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Индикатор көрсетіліп тұрғанда қалдық ыстықтан күйіктер алу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

- пісіруді жалғастыру,

- жылы ұстау,

- қалдық қызу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:
- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

## 6.5 Автоматты түрде қыздыру

Қажетті қызу параметрін қысқа уақытта алу үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Қосулы тұрғанда пісіру алаңы басында ең үлкен параметр бойынша жұмыс істейді, содан кейін қажетті қызу параметрі бойынша жұмысын жалғастырады.

ⓘ

Функцияны іске қосу үшін пісіру алаңы суық болуы қажет.

**Пісіру алаңының функциясын іске қосу үшін:** P түймесін түртіңіз (P белгішесі жанады). Қажетті қыздыру параметрін дереу басыңыз. 3 секундтан кейін A белгішесі жанады.

**Функцияны сөндіру:** қыздыру параметрін өзгертіңіз.

## 6.6 PowerBoost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Бұл функция индукциялық пісіру алаңын қысқа уақытқа ғана қосуға арналған. Осы уақыттан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады.

ⓘ

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

**Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыңыз келсе:** P басыңыз. P жанады.

**Функцияны сөндіру үшін:** қызу параметрін өзгертіңіз.

## 6.7 PowerBoost қос шеңберлі пісіру алаңымен бірге

Функция ішкі шеңбер үшін, пеш ішкі шеңберден кіші диаметрлі ыдысты сезген кезде іске қосылады. Функция сыртқы шеңбер үшін, пеш ішкі шеңберден үлкен диаметрлі ыдысты сезген кезде іске қосылады.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.8 Таймер

- **Кері санақ таймері**

Бұл функцияны бір пісіру ұзақтығын орнату үшін пайдалануға болады.

Алдымен пісіру алаңы үшін қызу параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

**Пісіру алаңын орнату үшін:** пісіру алаңының индикаторы пайда болғанға дейін ⏲ белгісін түртіңіз.

**Функцияны қосу үшін:** Таймердің + түймешігін басып, уақытты (00 - 99 минут) орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.

**Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын орнату үшін ⏲ белгісін түртіңіз. Пісіру алаңының индикаторы жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

**Уақытты таңдауға арналған:** пісіру алаңын орнату үшін ⏲ белгісін түртіңіз. + немесе — түртіңіз.

**Функцияны сөндіру үшін:** пісіру алаңын орнату үшін ⏲ белгісін түртіңіз содан кейін — белгісін түртіңіз. Қалған уақыт **00**-ге дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы көрінбей кетеді.

ⓘ

Кері санақ аяқталғанда, дыбысты сигнал естіледі және **00** жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

**Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** ⏲ түймешігін басыңыз.

- **CountUp Timer**

Пісіру алаңдарының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын бақылау үшін осы функцияны қолдануға болады.

**Пісіру алаңын орнату үшін:** пісіру алаңының индикаторы пайда болғанға дейін ⏲ белгісін түртіңіз.

**Функцияны қосу үшін:** таймердің — түймешігін басыңыз. UP көрсетіледі. Пісіру алаңының индикаторы жыпылықтай бастаған кезде, уақыт есептеле бастайды.

Дисплей UP және есептелген уақыт (минуттарда) арасында ауысады.

**Пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтінін көру үшін:** пісіру алаңын орнату үшін ⏲ белгісін түртіңіз. Пісіру алаңының индикаторы жыпылықтай бастайды. Дисплейде пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтіні көрсетіледі.

**Функцияны сөндіру үшін:** ⏲ түймешігін, содан кейін + немесе — түймешігін түртіңіз. Пісіру алаңының индикаторы көрінбей кетеді.

- **Минут сайынғы дыбыс**

Бұл функцияны пеш қосулы және пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрғанда қолдануға болады. Бейнебетте қызу параметрі көрсетіледі 0.

**Функцияны қосу үшін:** ⏲ түймешігін, содан кейін уақытты орнату үшін таймердің + немесе — түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталғанда, дыбысты сигнал естіледі және **00** жыпылықтайды.

**Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** ⏲ түймешігін басыңыз.

ⓘ

Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

## 6.9 Кідіріс

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Функция жұмыс істеп тұрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бұғатталып тұрады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

1. **Функцияны іске қосу:** ⏸ түймесін басыңыз.

www.elektromarkabolt.hu

жанады.Жылу параметрі 1-ге дейін төмендетілді.

2. **Функцияны сөндіру үшін**: || түймесін басыңыз.

Алдыңғы жылу параметрі көрсетіледі.

## 6.10 Құлыптау

Басқару панелін пісіру алаңдары жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

**Әуелі қыздыру параметрін орнатыңыз.**

**Функцияны қосу үшін:** түртіңіз. белгішесі 4 секундқа жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

**Функцияны сөндіру үшін:** түймешігін басыңыз. Алдыңғы қыздыру параметрі жанады.

Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

## 6.11 Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Бұл функция пеш үстінің кездейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

**Функцияны қосу үшін:** пештің үстін көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз. белгішесін 4 секунд басыңыз. жанады. Пешті көмегімен сөндіріңіз.

**Функцияны сөндіру үшін:** пештің үстін көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз. белгішесін 4 секунд басыңыз. жанады. Пешті көмегімен сөндіріңіз.

**Функцияны бір пісіру уақыты үшін ғана болдырмау үшін:** пештің үстін көмегімен қосыңыз. жанады. белгішесін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Пештің үстін іске қосуға болады. Пешті көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

## 6.12 OffSound Control (Дыбыстық сигналдарды сөндіру және қосу)

Пешті сөндіріңіз. белгішесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді. белгісін 3 секунд басыңыз. немесе жанады. Келесі параметрдің бірін таңдау үшін таймердің + белгісін түртіңіз:

- - сигналдар сөндірулі
- - сигналдар қосулы

Таңдауды растау үшін пештің автоматты түрде сөнгенін күтіңіз.

Функция орнатқанда, төмендегі жағдайларда ғана дыбыстық сигнал естіледі:

- түрткенде
- Минут сайынғы дыбыс сөнгенде
- Кері санақ таймері сөнгенде
- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

## 6.13 Қуатты басқару

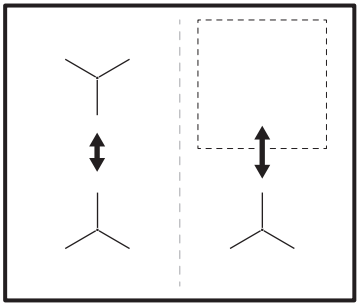
Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі (сол фазаға қосылған). Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Әр фазаның ең жоғары электр қуатының жүктемесі бар (3700 Вт). Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.
- Үнемі соңғы таңдалған пісіру аймағының қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат бұрын белсендірілген пісіру аймақтары арасында таңдаудың кері ретімен бөлінеді.
- Қуаты азайған аймақтардың қызу параметрін көрсететін дисплей бастапқыда таңдалған қызу параметрі мен азайтылған қызу параметрі арасында өзгереді.
- Дисплей жыпылықтауын тоқтатқанша күтіңіз немесе соңғы таңдалған пісіру

www.elektromarkabolt.hu

аймағының қызу параметрін азайтыңыз. Пісіру аймақтары азайтылған қызу параметрімен жұмыс істей береді. Егер қажет болса, пісіру аймақтарының қызу параметрлерін қолмен өзгертіңіз.

Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



## 6.14 Hob²Hood

Бұл — плитаны арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын кеңейтілген реттелетін функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пештің үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ плитадан желдеткішті қолмен басқаруға болады.

ⓘ

Ауа тартқыш құралдардың көпшілігінде бастапқыда қашықтан басқару жүйесі ажыратылып тұрады. Функцияны пайдаланбай тұрып оны белсендіріңіз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

**Функцияны автоматты түрде басқару**

Функцияны автоматты түрде басқару үшін автоматты режимді H1 – H6 күйіне орнатыңыз. Пеш бастапқыда H5 күйіне орнатылады. Пеш жұмыс істеген сайын сорғыш әрекет етеді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

**Автоматты режимдер**

| | Автоматты жарық | Қайнату[1)] | Қуыру[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Өшірулі | Өшірулі | Өшірулі |
| H1 | Қосулы | Өшірулі | Өшірулі |
| H2 **3)** | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| H3 | Қосулы | Өшірулі | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| H4 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| H5 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 2 |
| H6 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 2 | Желдеткіш жылдамдығы 3 |

**1)** Пеш қайнау үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
**2)** Пеш қуыру үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
**3)** Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

**Автоматты режимді өзгерту**

1. Плитаны ажыратыңыз.
2. ⏻ түймесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3. 🔒 түймесін 3 секунд басыңыз.
4. ⏲ түймесін [H] белгішесі жанғанша бірнеше рет түртіңіз.
5. Автоматты режимді таңдау үшін таймердің + түймесін түртіңіз.

ⓘ

Сорғышты сорғыш панелінде тікелей пайдалану үшін функцияның автоматты режимін өшіріңіз.

www.elektromarkabolt.hu

Пісіруді аяқтағаннан кейін және пешті сөндіргенде, сорғыштың желдеткіші әлі де белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеуі мүмкін. Осы уақыттан кейін жүйе желдеткішті автоматты түрде сөндіріп, желдеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ қосып қоюға жол бермейді.

**Желдет жылдамдығын қолмен басқару**
Сондай-ақ функцияны қолмен басқара аласыз. Ол үшін пеш қосулы кезде түймесін түртіңіз. Бұл функцияның автоматты жұмысын тоқтатады және желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді. белгішесін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз. Ең жоғарғы деңгейге жеткенде белгішесін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, түтін тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін белгішесін басыңыз.

Функцияның автоматты режимін іске қосу үшін пешті сөндіріп, қайта іске қосыңыз.

**Жарықты белсендіру**
Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Ол үшін автоматты режимді – H1 – H6 ретінде орнатыңыз.

Сорғыштағы жарық пешті сөндіргеннен кейін 2 минуттан кейін сөнеді.

# 7. АҚЫЛ-КЕҢЕС

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 7.1 Ыдыс-аяқ

Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Плитаның үстіне қоюдан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

**Ыдыс-аяқ материалы**

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

**Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:**

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

**Ыдыс өлшемдері**

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық

www.elektromarkabolt.hu

деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
– Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
– Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.

«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

## 7.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

**Ыдысқа қатысты шулар:**

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

**Плитаға қатысты шулар:**

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

## 7.3 Öko Timer (Эко таймер)

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймері дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

## 7.4 Жеңілдетілген пісіру нұсқаулығы

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуат мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.

Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

| Жылу параметрі | Мына үшін пайдалану: | Уақыт (мин.) | Кеңестер |
|---|---|---|---|
| ∪ - 1 | Әзірленген тамақты жылы ұстаңыз. | қажет болған жағдайда | Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз. |
| 1 - 3 | Голландиялық ерітілген соус; май, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Ара-тұра араластырыңыз. |
| 2 - 3 | Қатайту үшін: үлпілдек омлеттер, пісірілген жұмыртқа. | 10 - 40 | Қақпағын жауып пісіру керек. |
| 3 - 5 | Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту. | 25 - 50 | Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз. |

www.elektromarkabolt.hu

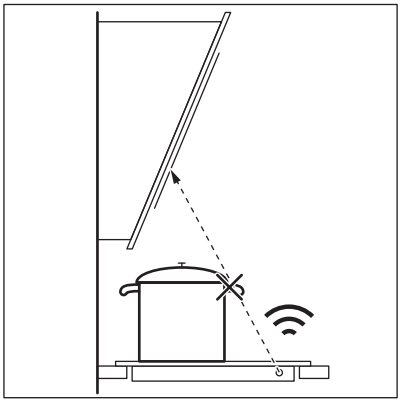
| Жылу параметрі | Мына үшін пайдалану: | Уақыт (мин.) | Кеңестер |
|---|---|---|---|
| 5 - 7 | Көкөністерді, балықты, етті бумен пісіру. | 20 - 45 | Бірнеше ас қасықпен су қосыңыз. Процесс барысында судың мөлшерін тексеріңіз. |
| 7 - 9 | Картопты және басқа көкөністерді бумен пісіріңіз. | 20 - 60 | Кәстрөлдің түбін 1–2 см сумен жабыңыз. Процесс барысында су деңгейін тексеріңіз. Қақпақты кәстрөлде ұстаңыз. |
| 7 - 9 | Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіру. | 60 - 150 | 3 л-ге дейін сұйықтық плюс ингредиенттер. |
| 9 - 12 | Жеңіл қуыру: эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, донаттар. | қажет болған жағдайда | Қажет кезде аударыңыз. |
| 12 - 13 | Қатты қуыру, картоп құймағы, сүбе стейктері, стейктер. | 5 - 15 | Қажет кезде аударыңыз. |
| 14 | Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп. | | |
| P | Судың көп мөлшерін қайнатыңыз. PowerBoost белсендіріледі. | | |

## 7.5 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

**Төмендегі суретте көрсетілген пеш тек кескін мақсатында берілген.**



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

**Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары**

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын

www.elektromarkabolt.hu

тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функциямен жұмыс істейтін AEG пештің ауа тартқыштарында таңба болуы керек .

# 8. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 8.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалау затын пайдаланыңыз.
- Әрқашан шыны беті бар плиталар үшін ұсынылған қырғышты пайдаланыңыз. Қырғышты тек стандартты тазалау процедурасынан кейін әйнекті тазалауға арналған қосымша құрал ретінде пайдаланыңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

## 8.2 Плитаның тазалау

- **Дереу кетіру керек:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам, әйтпесе қоқыс плитаның бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болған соң, плитаны жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
- **Жылтыр металл түсі өзгеруін кетіру:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

# 9. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 9.1 Не істерсіз, егер...

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз. | Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған. | Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. |
| | Сақтандырғыш күйіп кеткен. | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз. |

www.elektromarkabolt.hu

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| | Сіз қыздыру параметрін 10 секундқа орнатпадыңыз. | Плитаны қайта қосып, 10 секундқа жетпей қыздыру параметрін орнатыңыз. |
| | Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз. | Тек бір сенсор өрісін түртіңіз. |
| | Кідіріс жұмыс істейді. | «Үзіліс» тарауын қараңыз. |
| | Басқару панелінде су немесе май дақтары бар. | Басқару панелін тазалаңыз. |
| Тұрақты сигнал дыбысын естисіз. | Электрлік байланыс дұрыс емес. | Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз. |
| Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі. | Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз. | Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз. |
| Плита сөнеді. | Сіз ⏻ сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз. | Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз. |
| Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр. | Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар. | Егер аймақ ыситындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Hob²Hood жұмыс істемей тұр. | Сіз басқару панелін жаптыңыз. | Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз. |
| | Сигналға бөгет жасайтын өте биік ыдысты пайдаландыңыз. | Кішірек ыдысты пайдаланыңыз, пісіру аймағын ауыстырыңыз не пештің механикалық қолмен басқарыңыз. |
| Автоматты түрде қыздыру жұмыс істемейді. | Ең жоғарғы қыздыру параметрі орнатылды. | Ең жоғарғы қыздыру параметрі функция секілді бірдей қуатқа ие. |
| | Аймақ ыстық. | Аймақты жеткілікті шамада суытыңыз. |
| Қыздыру параметрі екі деңгей арасында өзгереді. | Қуатты басқару жұмыс істейді. | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| Басқару панелін ұстағанда ыстық болады. | Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару панеліне тым жақын қойғансыз. | Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз. |
| Панельдің сенсорлық өрістерін түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді. | Дыбыстық сигналдар сөндірулі. | Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| [L] жанады. | Бала қауіпсіздігі құрылғысы немесе Құлыптау жұмыс істейді. | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| [F] жанады. | Аймақта ешбір ыдыс жоқ. | Ыдысты аймаққа қойыңыз. |

www.elektromarkabolt.hu

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| | Ыдыс сай келмейді. | Индукциялық плита үшін жарамды ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз. |
| | Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене. | Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз. |
| Жылыту ұзақ уақыт алады. | Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады. | Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). |
| Сыртқы шеңбер қосылған жоқ. | Ыдыс түбінің диаметрі тым кішкене. | Түбінің диаметрі үлкенірек болған ыдыстарды пайдаланыңыз. |
| E және сан пайда болады. | Плитада қате бар. | Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер E қайта жанса, пешті ток көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |

### 9.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Шыны керамиканың үш цифрлық-әріптік кодын (шыны беттің бұрышында орналасқан) және пайда болған қате туралы хабарды да беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат кепілдік кітапшасында көрсетілген.

## 10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 10.1 Зауыттық тақтайша

Модель TO64IC00FB:
Түрі 61 B4A 04 AA
Индукция 7.2 кВт
Сер.№. .....
AEG

PNC 949 493 002 00
220 - 240 В/400 В 2N, 50–60 Гц
Жасалған жері: Румыния
7.2 кВт

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

| Пісіру аймағы | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Сол жақ алды | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Сол артқы жақ | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Оң жақ алды | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Оң артқы жақ | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

## 11. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 11.1 Плитаға арналған Өнім туралы ақпарат ЕО экодизайн ережесіне

| | | |
|---|---|---|
| Модель идентификаторы | | TO64IC00FB |
| Плита түрі | | Кірістірілген плита |
| Пісіру аймақтарының саны | | 4 |
| Қыздыру технологиясы | | Индукция |
| Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø) | Сол жақ алды<br>Сол артқы жақ<br>Оң жақ алды | 21.0 см<br>18.0 см<br>14.5 см |
| Дөңгелек емес пісіру аймағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Оң артқы жақ | Ұ 26.5 см<br>Е 17.0 см |
| Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Сол жақ алды<br>Сол артқы жақ<br>Оң жақ алды<br>Оң артқы жақ | 178.4 Вт-сағ/кг<br>184.9 Вт-сағ/кг<br>183.2 Вт-сағ/кг<br>184.9 Вт-сағ/кг |
| Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob) | | 182.9 Вт-сағ/кг |

IEC / EN 60350-2 — Пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 2-бөлім: Пештер — өнімділікті өлшеу әдістері.

### 11.2 қуатты үнемдейді

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.
- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

www.elektromarkabolt.hu

### 11.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

| | |
|---|---|
| Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат | 0.3 Вт |
| Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт | 2 мин |

## 12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиын келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

www.elektromarkabolt.hu

**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..... 175
**2.** DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 177
**3.** UZSTĀDĪŠANA..... 179
**4.** IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... 182
**5.** PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... 183
**6.** IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 184
**7.** PADOMI UN IETEIKUMI..... 188
**8.** APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... 191
**9.** PROBLĒMRISINĀŠANA..... 191
**10.** TEHNISKIE DATI..... 193
**11.** ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 194
**12.** APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 195

# 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: 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.

www.elektromarkabolt.hu

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet 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.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

www.elektromarkabolt.hu

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Lietošana

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī “Izslēgts”.
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

www.elektromarkabolt.hu

netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

### 2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

### 2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, 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. UZSTĀDĪŠANA

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs .....

### 3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.

www.elektromarkabolt.hu

- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgriezumam 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!**

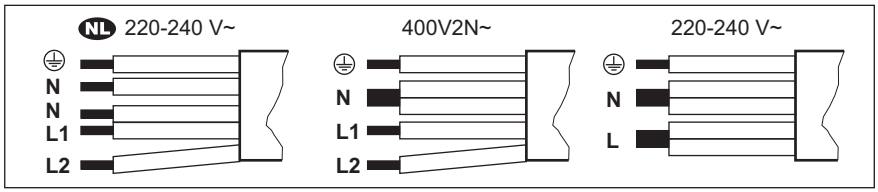
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

**Vienfāzes pieslēgums**

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu 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 uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

**Divfāzu pieslēgums**

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).

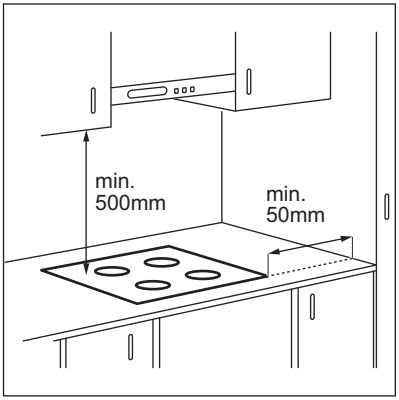



| NL 220 - 240 V~ | | Divfāzu pieslēgums 400 V2N~ | | Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Dzeltens — zaļš | ⏚ | Dzeltens — zaļš | ⏚ | Dzeltens — zaļš |
| N | Zils un zils | N | Zils un zils | N | Zils un zils |
| L1 | Melns | L1 | Melns | L | Melns un brūns |
| L2 | Brūns | L2 | Brūns | | |

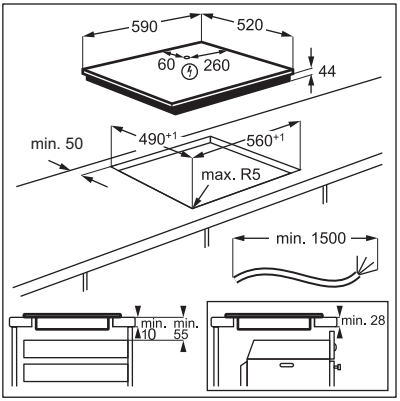
## 3.4 Montāža

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

www.elektromarkabolt.hu




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.

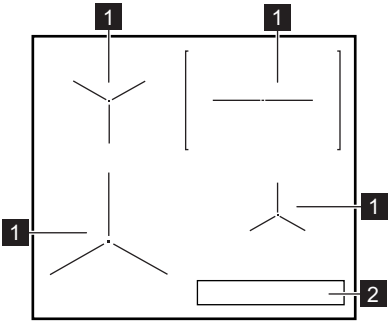
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

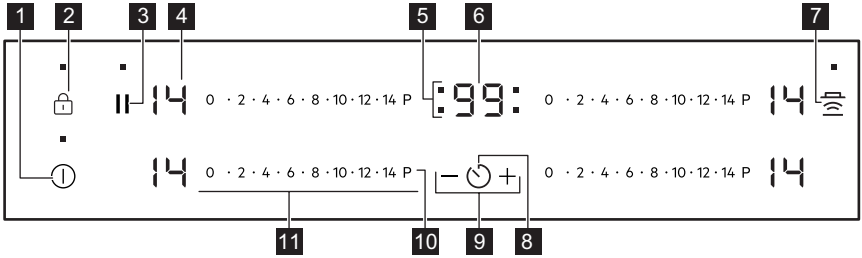
# 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums




1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums




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

| | Sensora lauks | Funkcija | Komentāri |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Ieslēgts / Izslēgts | Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu. |
| 2 | 🔒 | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma | Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |
| 3 | ⏸ | Pauze | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 4 | - | Sildīšanas pakāpes displejs | Rāda sildīšanas pakāpi. |
| 5 | - | Taimera indikatori gatavošanas zonām | Rāda, kurai zonai iestatīts laiks. |
| 6 | - | Taimera displejs | Rāda laiku minūtēs. |
| 7 | | Hob²Hood | Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu. |

www.elektromarkabolt.hu

| | Sensora lauks | Funkcija | Komentāri |
|---|---|---|---|
| 8 | ⏲ | - | Lai izvēlētos gatavošanas zonu. |
| 9 | + / − | - | Paildzina vai saīsina laiku. |
| 10 | P | PowerBoost | Lai ieslēgtu funkciju. |
| 11 | - | Vadības josla | Iestata sildīšanas pakāpi. |

### 4.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

| Displejs | Apraksts |
|---|---|
| 0 | Gatavošanas zona ir izslēgta. |
| 1 - 14 | Gatavošanas zona darbojas. |
| u | Pauze darbojas. |
| A | Automātiskā uzkarsēšana darbojas. |
| P | PowerBoost darbojas. |
| E + cipars | Radusies kļūda. |
| ≡ / = / _ | OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums. |
| L | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas. |
| F | Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. |
| - | Automātiskā izslēgšanās darbojas. |

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

**Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:**

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Turiet piespiestu ⏻ 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Turiet piespiestu 🔒 3 sekunžu garumā. Iedegas 60 vai 61.
4. Nospiediet ⏲. P72 .
5. Nospiediet taimera − / +, lai iestatītu jaudas līmeni.

www.elektromarkabolt.hu

**Jaudas līmeņi**

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

> ⚠ **UZMANĪBU!**
>
> Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

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

# 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

> ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
>
> Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

## 6.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts 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 deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols F un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas - un plīts izslēdzas.

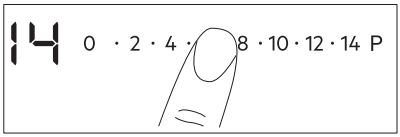
**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

| Karsēšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|---|---|
| u, 1 - 3 | 6 stundām |
| 4 - 7 | 5 stundām |
| 8 - 9 | 4 stundām |
| 10 - 14 | 1,5 stundām |

## 6.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

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




## 6.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

> ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
>
> Ξ / = / _ Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

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

www.elektromarkabolt.hu

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 neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 6.5 Automātiskā uzkarsēšana

Izmantojiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.

Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju,** pieskarieties pie P (displejā iedegas P). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas A.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 6.6 PowerBoost

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

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties P P iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 6.7 PowerBoost ar divu riņķu gatavošanas zona

Šī funkcija aktivizējas iekšējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir mazāks par iekšējā riņķa diametru. Šī funkcija aktivizējas ārējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir lielāks par iekšējā riņķa diametru.

## 6.8 Taimeris

- **Laika atskaites taimeris**

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

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

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

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera +, lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

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

**Lai mainītu laiku:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarties + vai —.

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

www.elektromarkabolt.hu

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

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties ⏲.

- **CountUp Timer**

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

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie ⏲, līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

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

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

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties ⏲ un tad + vai —. Gatavošanas zonas indikators nodzisīs.

- **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams 0.

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

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties ⏲.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 6.9 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

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

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. **Lai aktivizētu funkciju**, nospiediet ||. U iedegas. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.
2. **Lai izslēgtu funkciju**, nospiediet ||. Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums .

## 6.10 Bloķētājs

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

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

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

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties 🔒. Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 6.11 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar ⏻. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 🔒 4 sekundes. L iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot ⏻.

**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar ⏻. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 🔒 4 sekundes. 0 iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot ⏻.

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

www.elektromarkabolt.hu

## 6.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Izslēdziet plīti. Piespiediet ⏻ 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Piespiediet 🔒 3 sekundes. 60 vai 61 iedegas.

Pieskarieties pie taimera +, lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- 61 - skaņas ir izslēgtas;
- 60 - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta 61 stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

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

## 6.13 Jaudas pārvaldība

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

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

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



## 6.14 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.

ⓘ

Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

**Funkcijas automātiska darbināšana**

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

**Automātiskie režīmi**

| | Automātiskais apgaismojums | Vārīšana[1)] | Cepšana[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H1 | Ieslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H2 **3)** | Ieslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H3 | Ieslēgts | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums |
| H4 | Ieslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |

www.elektromarkabolt.hu

| | Automātiskais apgaismojums | Vārīšana[1)] | Cepšana[2)] |
|---|---|---|---|
| H5 | Ieslēgts | 1. ventilatora ātrums | 2. ventilatora ātrums |
| H6 | Ieslēgts | 2. ventilatora ātrums | 3. ventilatora ātrums |

**1)** Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

**2)** Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

**3)** Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

**Automātiskā režīma maiņa**

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet ⏻ 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 🔒 3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet ⏲, līdz iedegas [H].
5. Piespiediet taimera vadīklas +, lai izvēlētos automātisko režīmu.

ⓘ

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

ⓘ

Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

**Ventilatora ātruma manuāla darbināšana**

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet ≋, kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot ≋, jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz ≋, jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet ≋.

ⓘ

Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

**Apgaismojuma ieslēgšana**

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.

ⓘ

Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

## 7. PADOMI UN IETEIKUMI

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

www.elektromarkabolt.hu

## 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.
- 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 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 virmai, ja:**

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

**Ēdiena gatavošanas trauku izmēri**

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās 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;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

## 7.3 Öko Timer (Eko taimeris)

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms laika atskaites signāla atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir

www.elektromarkabolt.hu

atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

## 7.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.

ⓘ
Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Ēdiena uzturēšana siltumā. | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku. |
| 1 - 3 | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns. | 5 - 25 | Periodiski apmaisiet. |
| 2 - 3 | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku. |
| 3 - 5 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 5 - 7 | Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā. |
| 7 - 9 | Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi. | 20 - 60 | Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku. |
| 7 - 9 | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas. |
| 9 - 12 | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet, kad nepieciešams. |
| 12 - 13 | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki. | 5 - 15 | Apgrieziet, kad nepieciešams. |
| 14 | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā. | | |
| P | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost. | | |

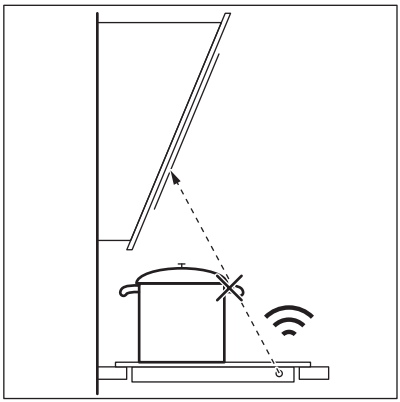
## 7.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

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.**

www.elektromarkabolt.hu



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. APRŪPE 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.

## 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. PROBLĒMRISINĀŠANA

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

www.elektromarkabolt.hu

## 9.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas. | Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| | Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā. | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi. |
| | Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pauze. | Skatīt sadaļu “Pauze”. |
| | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Notīriet vadības paneli. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem. |
| Plīts virsma tiek deaktivizēta. | Uz sensora lauka ⏻ ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka. |
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators. | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Nedarbojas Hob²Hood. | Nosegts vadības panelis. | Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli. |
| | Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu. | Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli. |
| Nedarbojas Automātiskā uzkarsēšana. | Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe. | Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai. |
| | Zona ir karsta. | Ļaujiet zonai pietiekami atdzist. |
| Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās. | Darbojas Jaudas pārvaldība. | Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”. |
| Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos. | Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim. | Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls. | Skaņas signāli ir deaktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Iedegas L. | Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs. | Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”. |
| Iedegas F. | Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks. | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”. |
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai. | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”. |
| Uzsildīšana aizņem ilgu laiku. | Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas. | Lai nodrošinātu optimālu 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"). |
| Nav aktivizēts ārējais riņķis. | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs. | Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku ar lielāku dibena diametru. |
| Iedegas E un skaitlis. | Plīts virsmai radusies kļūda. | Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti.<br>Ja E parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |

### 9.2 Ja nevarat rast risinājumu…

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramiskās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehniķa vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

## 10. TEHNISKIE DATI

### 10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TO64IC00FB
Veids 61 B4A 04 AA
Indukcija 7.2 kW
Sēr. Nr. .....
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2 N, 50 – 60 Hz
Ražots: Rumānija
7.2 kW

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Kreisā priekšā | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Kreisā aizmugurē | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Labā priekšā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Labā aizmugurē | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

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

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

## 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 11.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

| | | |
|---|---|---|
| Modeļa identifikācija | | TO64IC00FB |
| Plīts virsmas veids | | Iebūvētā plīts virsma |
| Gatavošanas zonu skaits | | 4 |
| Karsēšanas tehnoloģija | | Indukcija |
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø) | Kreisā priekšā<br>Kreisā aizmugurē<br>Labā priekšā | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P) | Labā aizmugurē | G 26.5 cm<br>P 17.0 cm |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Kreisā priekšā<br>Kreisā aizmugurē<br>Labā priekšā<br>Labā aizmugurē | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob) | | 182.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

### 11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkarsējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

**Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.**

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
**www.aeg.com/support**

Galimi pakeitimai.

## TURINYS


**1.** SAUGOS INFORMACIJA....196
**2.** SAUGOS INSTRUKCIJOS....198
**3.** ĮRENGIMAS....200
**4.** GAMINIO APRAŠYMAS....202
**5.** PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ....204
**6.** KASDIENIS NAUDOJIMAS....204
**7.** PATARIMAI....209
**8.** PRIEŽIŪRA IR VALYMAS....211
**9.** TRIKČIŲ ŠALINIMAS....212
**10.** TECHNINIAI DUOMENYS....214
**11.** ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....214
**12.** APLINKOS APSAUGA....215


# 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.

www.elektromarkabolt.hu

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

www.elektromarkabolt.hu

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- 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 spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.

www.elektromarkabolt.hu

- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
  - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

## 2.2 Elektros pajungimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

## 2.3 Naudojimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimuliatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinių kaitviečių.

www.elektromarkabolt.hu

- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

### 2.4 Valymas ir priežiūra

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

### 2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

### 2.6 Utilizavimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. ĮRENGIMAS

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

www.elektromarkabolt.hu

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**

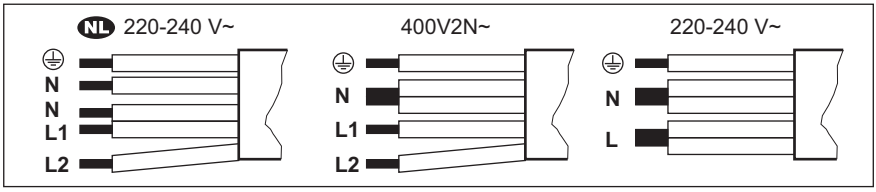
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

**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 mėlynų 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 mėlynų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

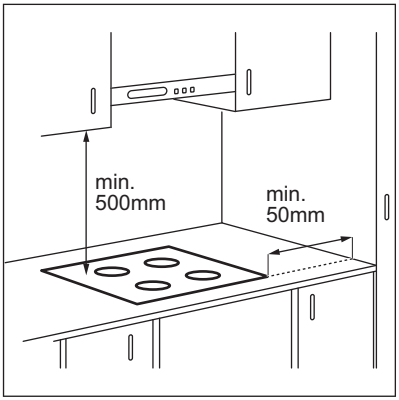



| NL 220 - 240 V~ | | Dvifazė jungtis: 400 V2N~ | | Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²** | |
| ⏚ | Žalias-geltonas | ⏚ | Žalias-geltonas | ⏚ | Žalias-geltonas |
| N | Mėlynas ir mėlynas | N | Mėlynas ir mėlynas | N | Mėlynas ir mėlynas |
| L1 | Juodas | L1 | Juodas | L | Juodas ir rudas |
| L2 | Rudas | L2 | Rudas | | |

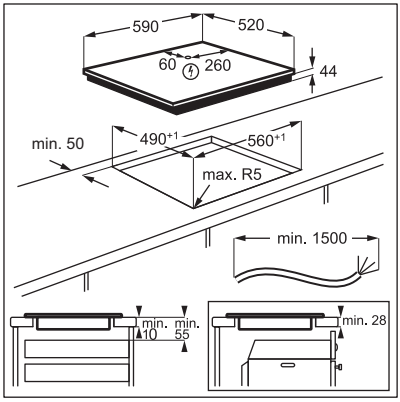
www.elektromarkabolt.hu

### 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 ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



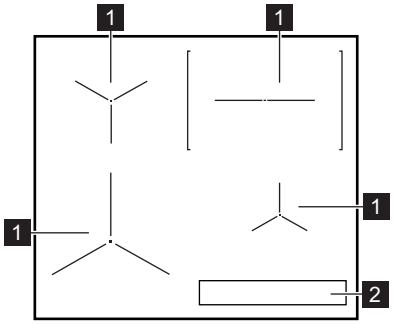

Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

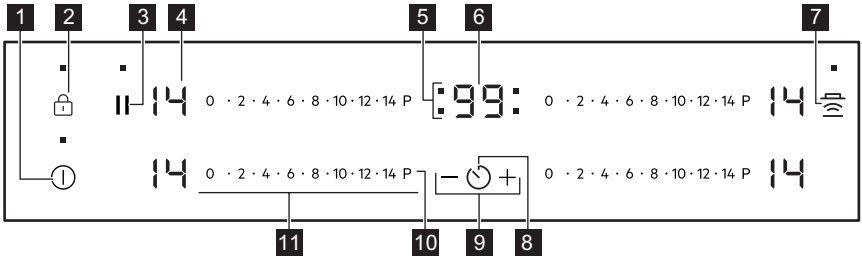
### 4.1 Kaitinimo paviršių planas




1 Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis

www.elektromarkabolt.hu

## 4.2 Valdymo skydelio išklotinė




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

| | Jutiklio laukas | Funkcija | Pastaba |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Įjungta / Išjungta | Kaitlentei įjungti ir išjungti. |
| 2 | 🔒 | Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti. |
| 3 | ⏸ | Pauzė | Įjungia ir išjungia funkciją. |
| 4 | - | Kaitinimo lygio rodmuo | Rodo kaitinimo lygį. |
| 5 | - | Kaitviečių laikmačio indikatoriai | Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką. |
| 6 | - | Laikmačio ekranas | Rodo laiką minutėmis. |
| 7 | Hob²Hood | Hob²Hood | Įjungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą. |
| 8 | ⏲ | - | Kaitvietės pasirinkimas. |
| 9 | + / − | - | Pailgina arba sutrumpina laiką. |
| 10 | P | PowerBoost | Įjungia funkciją. |
| 11 | - | Valdymo juosta | Nustato kaitinimo lygį. |

## 4.3 Rodoma kaitros parinktis

| Ekranas | Aprašas |
|---|---|
| 0 | Kaitvietė išjungta. |
| 1 - 14 | Kaitvietė veikia. |
| u | Veikia Pauzė. |
| A | Veikia Automatinis įkaitinimas. |

www.elektromarkabolt.hu

| Ekranas | Aprašas |
|---|---|
| P | Veikia PowerBoost. |
| E + skaitmuo | Įvyko veikimo triktis. |
| / / | OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis. |
| L | Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas. |
| F | Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės. |
| - | Veikia Automatinis išsijungimas. |

# 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

**Galiai padidinti arba sumažinti:**

1. Įsunkite kaitlentę.
2. Nuspauskite ⏻ ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Nuspauskite 🔒 ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Įsijungs 60 arba 61.Įsijungs
4. Paspauskite ⏲. Įsijungs P72.
5. Paspauskite laikmačio — / +, kad nustatytumėte galios lygį.

**Galios lygiai**

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**⚠ DĖMESIO**

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

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

# 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

## 6.2 Automatinis išsijungimas

**Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:**

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,

www.elektromarkabolt.hu

- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius.

  Užsidega simbolis F ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir kaitlentė išsijungia.

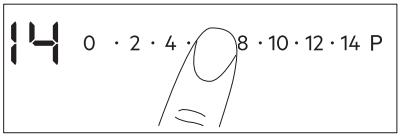
**Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

| Kaitinimo nuostata | Kaitlentė išsijungia po |
|---|---|
| , 1 - 3 | 6 valandos |
| 4 - 7 | 5 valandos |
| 8 - 9 | 4 valandos |
| 10 - 14 | 1,5 valandos |

## 6.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

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




## 6.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

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

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

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

– tęsti maisto gaminimą,

– šilumos palaikymas,

– likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiaktorius,
- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

## 6.5 Automatinis įkaitinimas

Naudokitės šia funkcija, kad per trumpesnį laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygį, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.

ⓘ

Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvėsusi.

**Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:** palieskite P. (Įsijungia P). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių įsijungs A.

**Norėdami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygį.

## 6.6 PowerBoost

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

ⓘ

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:** palieskite P. P įsijungia.

**Norėdami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygį.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.7 Dvigubo žiedo kaitvietė PowerBoost

Vidiniam žiedui ši funkcija įjungiama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra mažesnis už vidinio žiedo skersmenį. Išoriniam žiedui ši funkcija įjungiama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra didesnis už vidinio žiedo skersmenį.

## 6.8 Laikmatis

- **Atgalinės atskaitos laikmatis**

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

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

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

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

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

**Norėdami pakeisti laiką:** palieskite ⏲ kaitvietei nustatyti. Palieskite + arba −.

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

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

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite ⏲.

- **CountUp Timer**

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

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

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

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

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite ⏲ ir tuomet palieskite − arba +. Kaitvietės indikatorius išnyksta.

- **Laikmatis**

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma ⓪.

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

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite ⏲.

> ⓘ
> Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 6.9 Pauzė

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

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. **Funkcijos įjungimas:** paspauskite ||. Įsijungia ⏎. Kaitinimo lygis sumažės iki 1.
2. **Jeigu funkciją norite išjungti,** paspauskite ||.

Pasimatys ankstesnio kaitinimo parinktis.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.10 Užraktas

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

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.**

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

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

ⓘ

Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

## 6.11 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

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

**Norėdami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami ⏻. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite 🔒. 0 įsijungia. Išjunkite kaitlentę su ⏻.

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

## 6.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite ⏻. Ekranas įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite 🔒. 60 arba 61 rodoma. Palieskite laikmačio +, kad pasirinktume vieną iš šių:

- 61 – garso signalai išjungti;
- 60 – garso signalai įjungti.

Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties 61, garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate; ⏻
- Laikmatis išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

## 6.13 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienai fazei taikoma didžiausia leistina elektros apkrova (3 700 W). Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymas visuomet tampa prioritetiniu. Likusi galia paskirstoma tarp anksčiau pasirinktų kaitviečių pasirinkimui priešinga tvarka.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros nustatymas pasikeis iš pirminio į sumažintą kaitros lygį.
- Palaukite kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



## 6.14 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-

www.elektromarkabolt.hu

priėmimo sistemas. Ventiliatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventiliatorių taip pat galite valdyti patys.

ⓘ

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

**Automatinis funkcijos veikimas**

Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1 – H6. Pradžioje bus parinktas režimas H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Viryklė automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventiliatoriaus sukimosi greitį.

**Automatiniai režimai**

| | Automatinis apšvietimas | Virimas 1) | Kepimas 2) |
|---|---|---|---|
| H0 | Išjungta | Išjungta | Išjungta |
| H1 | Įjungta | Išjungta | Išjungta |
| H2 3) | Įjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis | 1-as ventiliatoriaus greitis |
| H3 | Įjungta | Išjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis |
| H4 | Įjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis | 1-as ventiliatoriaus greitis |
| H5 | Įjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis | 2-as ventiliatoriaus greitis |
| H6 | Įjungta | 2-as ventiliatoriaus greitis | 3-ias ventiliatoriaus greitis |

1) Viryklė aptinka virimą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

**Automatinio režimo keitimas**

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite ⏻ ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite 🔒 ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite ⏲, iki įsijungs [H].
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio +.

ⓘ

Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.

ⓘ

Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

**Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas**

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite ≋. Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę ≋, ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekė intensyviausią lygį ir paspaudę ≋, parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei

www.elektromarkabolt.hu

norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite .

Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

**Apšvietimo įjungimas**
Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Šiuo tikslu pasirinkite H1 – H6 automatinį režimą.

Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

## 7. PATARIMAI

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Indai

Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų , 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 indukcine virykle, jeigu:**

- ant kaitvietės vanduo tokiame 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 kaitvietes 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“.

www.elektromarkabolt.hu

## 7.2 Veikiant girdimi garsai

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

**Indų skleidžiamas triukšmas:**

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

**Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:**

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

## 7.3 Öko Timer (Eco laikmatis)

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš laikmačio signalą. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

## 7.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Išsaugoti maistą šiltą. | pagal poreikį | Uždenkite prikaistuvį. |
| 1 - 3 | Padažas „Hollandaise“; sviesto, šokolado ar želatinos tirpinimas. | 5 - 25 | Reguliariai pamaišykite. |
| 2 - 3 | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams. | 10 - 40 | Ruoškite uždengę dangčiu. |
| 3 - 5 | Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus patiekalus. | 25 - 50 | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 5 - 7 | Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. | 20 - 45 | Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį. |
| 7 - 9 | Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. | 20 - 60 | Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygį. Puodą laikykite uždengtą. |
| 7 - 9 | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. | 60 - 150 | Iki 3 l skysčio ir ingredientai. |
| 9 - 12 | Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal poreikį | Prireikus apverskite. |

www.elektromarkabolt.hu

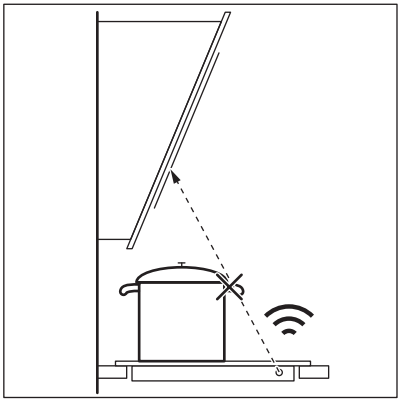
| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|---|---|---|---|
| 12 - 13 | Stipriai kepinti: bulvinius blynus, nugarines ar kitus kepsnius. | 5 - 15 | Prireikus apverskite. |
| 14 | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes. | | |
| P | Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta. | | |

### 7.5 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

**Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.**



ⓘ

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. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

⚠ **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 kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.

www.elektromarkabolt.hu

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

### 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 dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusausinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

## 9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Ką daryti, jeigu…

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. |
| | Perdegė saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| | Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo. | Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį. |
| | Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų. | Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką. |
| | Veikia Pauzė. | Žr. „Pristabdymas“. |
| | Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų. | Nuvalykite valdymo skydelį. |
| Išgirsite nuolatinį garsinį signalą. | Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas. |
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia.<br>Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia. | Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas. | Nuimkite objektą nuo kaitviečių. |
| Kaitlentė išsijungia. | Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ⏻. | Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių. |
| Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia. | Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis. | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |

www.elektromarkabolt.hu

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Hob²Hood neveikia. | Uždengėte valdymo skydelį. | Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą. |
| | Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą. | Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu. |
| Automatinis įkaitinimas neveikia. | Nustatytas didžiausias kaitros lygis. | Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją. |
| | Kaitvietė karšta. | Palaukite, kol kaitvietė atvės. |
| Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą. | Veikia Galios valdymas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įkaista valdymo skydelis. | Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių. |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų. | Garsas yra išjungtas. | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia L. | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia F. | Ant kaitvietės neuždėtas indas. | Uždėkite ant kaitvietės indą. |
| | Netinkamas indas. | Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| | Per mažas indo dugno skersmuo. | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“. |
| Įkaitinama lėčiau. | Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios. | Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). |
| Neįjungtas išorinis žiedas. | Per mažas indo dugno skersmuo. | Naudokite didesnio dugno skersmens indą. |
| E ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida. | Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei E vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |

## 9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate…

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį klaidos pranešimą. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo

www.elektromarkabolt.hu

laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

# 10. TECHNINIAI DUOMENYS

## 10.1 Vardinė lentelė

Modelis TO64IC00FB:
Tipas 61 B4A 04 AA
Indukcija 7.2 kW
Serijos nr. .....
AEG

PNC 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Pagaminta: Rumunija
7.2 kW

## 10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė | Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost didžiausia trukmė [min] | Puodo skersmuo [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Kairioji priekinė | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Kairioji galinė | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Dešinioji priekinė | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dešinioji galinė | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo 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 | | TO64IC00FB |
| Kaitlentės tipas | | Integruojama viryklė |
| Kaitviečių skaičius | | 4 |
| Kaitinimo technologija | | Indukcija |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø) | Kairioji priekinė<br>Kairioji galinė<br>Dešinioji priekinė | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |

www.elektromarkabolt.hu

| | | |
|---|---|---|
| Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P) | Dešinioji galinė | l 26.5 cm<br>P 17.0 cm |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairioji priekinė<br>Kairioji galinė<br>Dešinioji priekinė<br>Dešinioji galinė | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob) | | 182.9 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.

www.elektromarkabolt.hu

**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....216
**2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....218
**3.** INSTALAREA....221
**4.** DESCRIEREA PRODUSULUI....223
**5.** ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....224
**6.** UTILIZAREA ZILNICĂ....225
**7.** INFORMAȚII ȘI SFATURI....229
**8.** ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....232
**9.** DEPANAREA....232
**10.** DATE TEHNICE....234
**11.** EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....235
**12.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....236


# 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

www.elektromarkabolt.hu

- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- 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 opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## **2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

www.elektromarkabolt.hu

## 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 ștecherele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încâlcirea 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

www.elektromarkabolt.hu

trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizarea

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanta de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi

www.elektromarkabolt.hu

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**

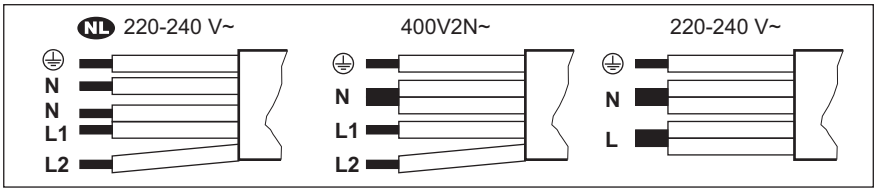
1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele 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.

www.elektromarkabolt.hu

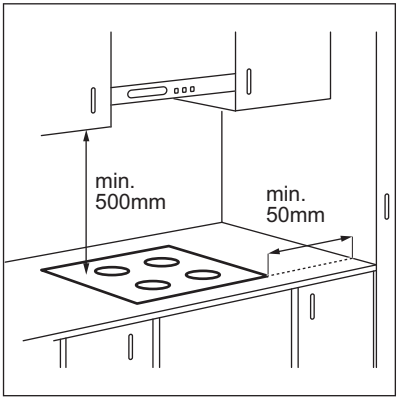
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



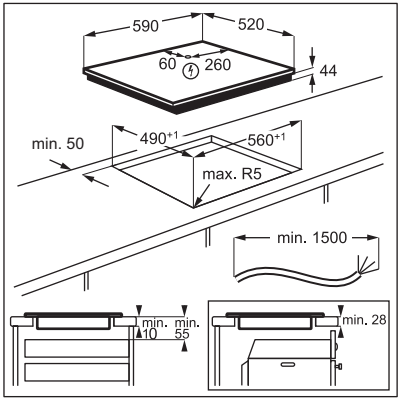

| NL 220 - 240 V~ | | Conexiune cu două faze: 400 V2N~ | | Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² sau 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² sau 3x4 mm² | |
| ⏚ | Verde - galben | ⏚ | Verde - galben | ⏚ | Verde - galben |
| N | Albastru și albastru | N | Albastru și 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.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

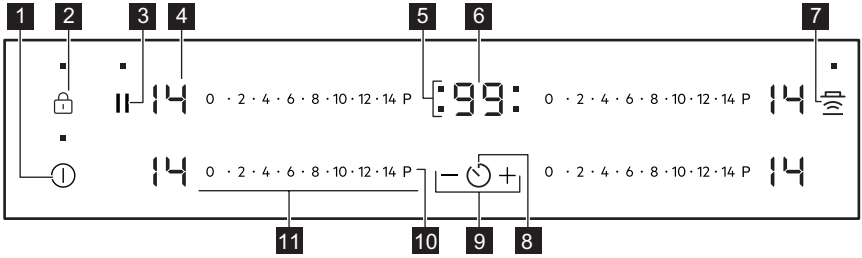
# 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



1 Zonă de gătit prin inducție
2 Panou de comandă

## 4.2 Dispunerea panoului de comandă




Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

| | Câmp cu senzor | Funcție | Comentariu |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Pornit / Oprit | Pentru activarea și dezactivarea plitei. |
| 2 | 🔒 | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii | Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă. |
| 3 | ⏸ | Pauză | Pentru a activa și a dezactiva funcția. |
| 4 | - | Afișajul nivelului de căldură | Pentru a afișa nivelul de căldură. |
| 5 | - | Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit | Indică zona pentru care setați timpul. |
| 6 | - | Afișajul cronometrului | Pentru a afișa durata în minute. |
| 7 | Hob²Hood | Hob²Hood | Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției. |
| 8 | ⏲ | - | Pentru selectarea zonei de gătit. |
| 9 | + / − | - | Pentru a crește sau a descrește durata. |
| 10 | P | PowerBoost | Pentru a activa funcția. |
| 11 | - | Bară de comandă | Pentru a seta nivelul de căldură. |

www.elektromarkabolt.hu

### 4.3 Afișaje niveluri de gătit

| Afișajul | Descriere |
|---|---|
| 0 | Zona de gătit este dezactivată. |
| 1 - 14 | Zona de gătit funcționează. |
| u | Pauză funcționează. |
| A | Încălzire automată funcționează. |
| P | PowerBoost funcționează. |
| E + cifră | Există o defecțiune. |
| ≡ / = / _ | OptiHeat Control (Indicator de căldură rezidual cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură rezidual. |
| L | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează. |
| F | Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas. |
| - | Oprirea automată funcționează. |

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

**Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:**

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați lung ⏻ timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați lung 🔒 timp de 3 secunde. 60 sau 61 apare.
4. Apăsați ⏲. P72 apare.
5. Apăsați — / + din cronometru pentru a seta nivelul de putere.

**Niveluri de putere**

Consultați capitolul „Date tehnice”.

**⚠ ATENȚIE!**

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

www.elektromarkabolt.hu

# 6. UTILIZAREA 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 automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul F, iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde -, iar plita se dezactivează.

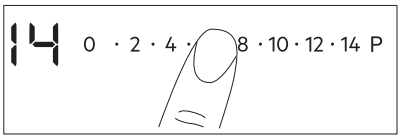
**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

| Nivel de căldură | Plita se dezactivează după |
|---|---|
| ⌣, 1 - 3 | 6 ore. |
| 4 - 7 | 5 ore. |
| 8 - 9 | 4 ore. |
| 10 - 14 | 1,5 ore |

## 6.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:

Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.




## 6.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

**⚠ AVERTISMENT!**
≡ / = / _ Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de 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 zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.5 Încălzire automată

Folosiți funcția pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Când funcția este pornită, zona de gătire funcționează la nivelul de căldură cel mai ridicat la început și apoi continuă să funcționeze la nivelul de căldură dorit.

www.elektromarkabolt.hu

Pentru a activa funcția, zona de gătire trebuie să fie rece.

**Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătire:** atingeți P (P se aprinde). Atingeți imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde A se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.6 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.

Consultați capitolul „Date tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți P . P se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.7 PowerBoost cu o zonă de gătit circulară, dublă

Funcția este activată pentru inelul interior când plita detectează o oală cu diametrul mai mic decât cel al inelului interior. Funcția este activată pentru inelul exterior când plita detectează o oală cu diametrul mai mic decât cel al inelului interior.

## 6.8 Cronometru

- **Cronometru cu numărătoare inversă**

Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți ⏲ în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți + de la cronometru pentru a seta durata (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

**Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți ⏲ pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică timpul rămas.

**Pentru modifica durata:** atingeți ⏲ pentru a seta zona de gătit. Atingeți + sau −.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți ⏲ pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți −. Intervalul de timp rămas descrește până la **00**. Indicatorul zonei de gătit dispare.

La încheierea numărătorii inverse, clipește **00** și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți ⏲.

- **CountUp Timer**

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți ⏲ în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți − de la cronometru. Apare UP. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat crescător.

Afișajul comută între UP și timpul contorizat (în minute).

**Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** atingeți ⏲ pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică durata de funcționare a zonei.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți ⏲ și după aceea atingeți + sau −. Indicatorul zonei de gătit dispare.

- **Cronometru**

www.elektromarkabolt.hu

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afișajul nivelului de căldură indică 0.

**Pentru a activa funcția:** atingeți ⏲ și apoi atingeți + sau − de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește **00** și este emis un semnal sonor.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți ⏲.

ⓘ

Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

## 6.9 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

1. **Pentru activarea funcției:** apăsați ||. u se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.
2. **Pentru a dezactiva funcția**: apăsați ||. Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură .

## 6.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

**Setați mai întâi nivelul căldurii.**

**Pentru a activa funcția:** atingeți 🔒. L se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți 🔒. Se activează nivelul anterior de căldură.

ⓘ

Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 6.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru a activa funcția:** activați plita cu ⏻. Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți 🔒 timp de 4 secunde. L se aprinde. Dezactivați plita cu ⏻.

**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu ⏻. Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți 🔒 timp de 4 secunde. 0 se aprinde. Dezactivați plita cu ⏻.

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:** activați plita cu ⏻. L se aprinde. Atingeți 🔒 timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu ⏻, funcția este activă din nou.

## 6.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați plita. Atingeți ⏻ timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge. Atingeți 🔒 timp de 3 secunde. Se afișează 60 sau b1. Atingeți + de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

- b1 - sunetele sunt dezactivate
- 60 - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la b1 puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți ⏻
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.13 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de (3700 W). Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea încălzirii zonei de gătire selectate ultima este întotdeauna prioritizată. Puterea rămasă va fi împărțită între zonele de gătire activate anterior în ordine inversă de selectare.
- Afișajul setării încălzirii zonelor cu putere redusă se schimbă între setarea încălzirii selectate inițial și setarea încălzirii redusă.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



## 6.14 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

**Utilizarea automată a funcției**

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

**Moduri automate**

| | Iluminare automată | Fierbere[1)] | Prăjirea[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Oprit | Oprit | Oprit |
| H1 | Pornit | Oprit | Oprit |
| H2 **3)** | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| H3 | Pornit | Oprit | Viteza ventilatorului 1 |
| H4 | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| H5 | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 2 |
| H6 | Pornit | Viteza ventilatorului 2 | Viteza ventilatorului 3 |

**1)** Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

**2)** Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

**3)** Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

**Modificarea modului automat**

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați ⏻ timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați 🔒 timp de 3 secunde.
4. Apăsați ⏲ de câteva ori până când se aprinde H.
5. Apăsați + de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.

www.elektromarkabolt.hu

Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.

Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

**Reglarea manuală a vitezei ventilatorului**
De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați, creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou, setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați.

Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

**Activarea luminii**
Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

# 7. INFORMAȚII ȘI SFATURI

**⚠ AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

## 7.1 Vase de gătit

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecați vasul pe marginile și colțurile sticlei , 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

www.elektromarkabolt.hu

vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
  – Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.
  – Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

ⓘ
Consultați „Date tehnice”.

## 7.2 Zgomote în timpul funcționării

ⓘ
Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

**Zgomote legate de vase:**

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

**Zgomote legate de plită:**

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

## 7.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de declanșarea sonoră a cronometrului. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

## 7.4 Ghid de gătit simplificat

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătire cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.

ⓘ
Datele din tabel au doar caracter orientativ.

| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |
| 1 - 3 | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină. | 5 - 25 | Amestecați din când în când. |
| 2 - 3 | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. | 10 - 40 | Gătire cu capacul pus. |
| 3 - 5 | Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate. | 25 - 50 | Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte. |
| 5 - 7 | Înăbușiți legumele, peștele, carnea. | 20 - 45 | Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului. |

www.elektromarkabolt.hu

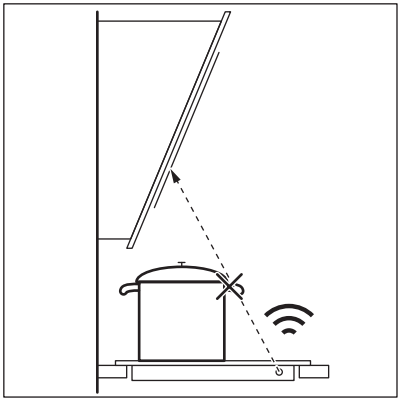
| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|---|---|---|---|
| 7 - 9 | Gătiți la abur cartofii și alte legume. | 20 - 60 | Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas. |
| 7 - 9 | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. | 60 - 150 | Până la 3 l de lichid plus ingrediente. |
| 9 - 12 | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși. | dacă este necesar | Întoarceți când este necesar. |
| 12 - 13 | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. | 5 - 15 | Întoarceți când este necesar. |
| 14 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză). | | |
| P | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat. | | |

## 7.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

**Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.**



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

**Hotele aragazelor cu funcția Hob²Hood**
Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul .

www.elektromarkabolt.hu

# 8. ÎNGRIJIREA ŞI CURĂŢAREA

**⚠ AVERTISMENT!**
Consultaţi capitolele privind siguranţa.

## 8.1 Informaţii cu caracter general

- Curăţaţi plita după fiecare utilizare.
- Utilizaţi întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafaţa plitei nu au niciun efect asupra funcţionării plitei.
- Folosiţi un agent de curăţare special, adecvat pentru suprafaţa plitei.
- Utilizaţi întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafaţă de sticlă. Utilizaţi racleta numai ca instrument suplimentar pentru curăţarea sticlei după procedura standard de curăţare.

**⚠ AVERTISMENT!**
Nu utilizaţi cuţite sau alte instrumente metalice ascuţite pentru a curăţa suprafaţa de sticlă.

## 8.2 Curăţarea plitei

- **Îndepărtaţi imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul şi alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveţi grijă să nu vă ardeţi. Folosiţi o racleta specială pe suprafaţa vitrată, la un unghi mare şi îndepărtaţi resturile de pe suprafaţă.
- **Îndepărtaţi-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curăţaţi plita cu o lavetă umedă şi un detergent ne-abraziv. După curăţare, ştergeţi plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtaţi decolorarea metalică lucioasă:** folosiţi o soluţie de apă cu oţet şi curăţaţi suprafaţa de sticlă cu o lavetă.

# 9. DEPANAREA

**⚠ AVERTISMENT!**
Consultaţi capitolele privind siguranţa.

## 9.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluţie |
|---|---|---|
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificaţi dacă plita este conectată corect la priza electrică. |
| | Siguranţa este arsă. | Verificaţi dacă siguranţa este cauza defecţiunii. Dacă siguranţa se arde în mod repetat, contactaţi un electrician calificat. |
| | Nu aţi setat nivelul de încălzire timp de 10 de secunde. | Porniţi plita din nou şi setaţi nivelul de încălzire în mai puţin de 10 de secunde. |
| | Aţi atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. | Atingeţi doar un singur câmp cu senzor. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| | Pauză funcționează. | Consultați „Pauză”. |
| | Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime. | Curățați panoul de comandă. |
| Se aude un semnal sonor bip constant. | Conexiunea electrică nu este corectă. | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează.<br>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 s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat. |
| Hob²Hood nu funcționează. | Ați acoperit panoul de comandă. | Îndepărtați obiectul din panoul de comandă. |
| | Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul. | Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual. |
| Încălzire automată nu funcționează. | Este setat nivelul maxim de încălzire. | Setarea maximă de încălzire are aceeași putere ca și funcția. |
| | Zona este fierbinte. | Lăsați zona să se răcească suficient. |
| Setarea de încălzire se schimbă între două niveluri. | Management putere funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Panoul de comandă se înfierbântă la atingere. | Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă. | Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| L se aprinde. | Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| F se aprinde. | Pe zonă nu există niciun vas. | Puneți vasele pe zonă. |
| | Vasul este nepotrivit. | Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”. |
| | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă. | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”. |

www.elektromarkabolt.hu

| 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”). |
| Circuitul exterior nu este activat. | Diametrul bazei vasului este prea mic. | Folosiți vase cu un diametru mai mare al bazei. |
| E și se aprinde un număr. | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă E se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centrul de service autorizat |

### 9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care apare. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 10. DATE TEHNICE

### 10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model TO64IC00FB:
Tip 61 B4A 04 AA
Inducție 7.2 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricat în: România
7.2 kW

### 10.2 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durată maximă [min] | Diametru vas [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Stânga față | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Stânga spate | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Dreapta față | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dreapta spate | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

www.elektromarkabolt.hu

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. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 11.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

| | | |
|---|---|---|
| Identificarea modelului | | TO64IC00FB |
| Tipul plitei | | Plită încorporată |
| Numărul zonelor de gătire | | 4 |
| Tehnologie de încălzire | | Inducție |
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø) | Stânga față<br>Stânga spate<br>Dreapta față | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare | Dreapta spate | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Stânga față<br>Stânga spate<br>Dreapta față<br>Dreapta spate | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | | 182.9 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. |

www.elektromarkabolt.hu

## **12.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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.

www.elektromarkabolt.hu

**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 ..... 237
**2.** BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ..... 239
**3.** INŠTALÁCIA ..... 242
**4.** POPIS VÝROBKU ..... 244
**5.** PRED PRVÝM POUŽITÍM ..... 245
**6.** KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE ..... 246
**7.** TIPY A RADY ..... 250
**8.** STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE ..... 253
**9.** ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV ..... 253
**10.** TECHNICKÉ ÚDAJE ..... 255
**11.** ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ ..... 256
**12.** OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA ..... 257

# 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.

www.elektromarkabolt.hu

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.

www.elektromarkabolt.hu

- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- 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

www.elektromarkabolt.hu

používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  – Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vtiahnuť, 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 oddeľovacie 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 dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Použitie

**⚠ VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.

www.elektromarkabolt.hu

- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými 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. Zabránite 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 zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

**⚠ VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad neklaďte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela neklaďte 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 prázdnym 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.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia

**⚠ VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.

www.elektromarkabolt.hu

- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

# 3. INŠTALÁCIA

**⚠ VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

## 3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

## 3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F 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.

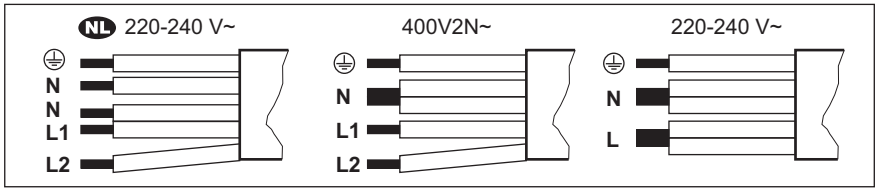
**⚠ UPOZORNENIE!**
Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

**⚠ UPOZORNENIE!**
Konce drôtov nevŕtajte ani nespájkujte. 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).

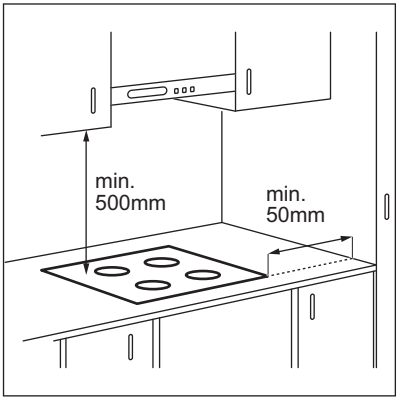


www.elektromarkabolt.hu

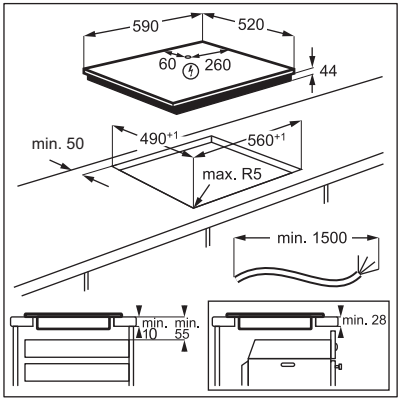
| NL 220 - 240 V~ | | Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ | | Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²** | |
| ⏚ | Zelený – žltý | ⏚ | Zelený – žltý | ⏚ | Zelený – žltý |
| N | Modrý a modrý | N | Modrý a modrý | N | Modrý a modrý |
| L1 | Čierny | L1 | Čierny | L | Čierny a hnedý |
| L2 | Hnedý | L2 | 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.

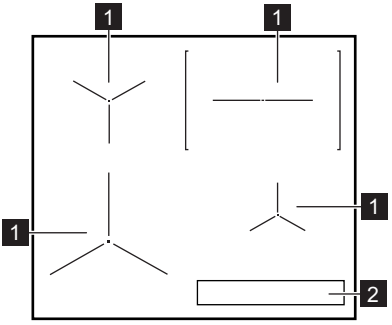
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

www.elektromarkabolt.hu

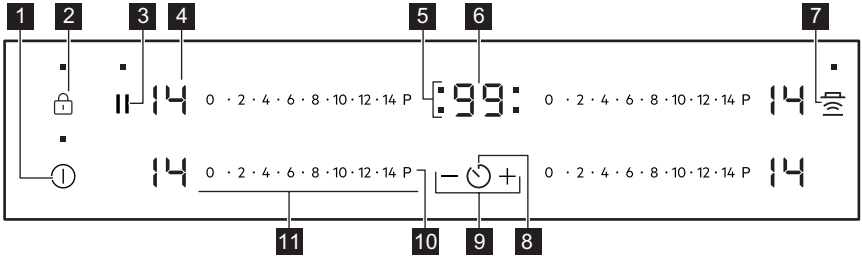
# 4. POPIS VÝROBKU

## 4.1 Rozloženie varnej plochy




1 Indukčná varná zóna
2 Ovládací panel

## 4.2 Rozloženie ovládacieho panela




Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

| | Senzorové tlačidlo | Funkcia | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Zap./Vyp. | Zapínanie a vypínanie varného panela. |
| 2 | 🔒 | Blokovanie/ Detská poistka | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela. |
| 3 | \|\| | Prestávka | Zapnutie a vypnutie funkcie. |
| 4 | - | Displej varného stupňa | Zobrazenie varného stupňa. |
| 5 | - | Ukazovatele varných zón pre časomer | Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas. |
| 6 | - | Displej časomeru | Zobrazenie času v minútach. |
| 7 | | Hob²Hood | Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie. |

www.elektromarkabolt.hu

| | Senzorové tlačidlo | Funkcia | Poznámka |
|---|---|---|---|
| 8 | ⏲ | - | Voľba varnej zóny. |
| 9 | + / − | - | Predĺženie alebo skrátenie času. |
| 10 | P | PowerBoost | Zapnutie funkcie. |
| 11 | - | Ovládací pásik | Nastavenie varného stupňa. |

### 4.3 Zobrazenie varného stupňa

| Displej | Popis |
|---|---|
| 0 | Varná zóna je vypnutá. |
| 1 - 14 | Varná zóna je zapnutá. |
| u | Funkcia Prestávka je zapnutá. |
| A | Funkcia Automatické zohrievanie. je zapnutá. |
| P | Funkcia PowerBoost je zapnutá. |
| E + číslo | Vyskytla sa porucha. |
| 3 / 2 / 1 | OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo. |
| L | Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá. |
| F | Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad. |
| - | Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá. |

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

**Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:**

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte a podržte ⏻ tlačidlo 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte a podržte 🔒 tlačidlo 3 sekundy. Zobrazí sa 60 alebo 61. Zobrazí sa
4. Stlačte ⏲. Zobrazí sa P72 .
5. Dotykom tlačidla časomera − alebo + nastavte úroveň výkonu.

**Úrovne výkonu**

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

www.elektromarkabolt.hu

**⚠ UPOZORNENIE!**

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

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

# 6. KAŽDODENNÉ 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:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol F a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol - a varný panel sa vypne.

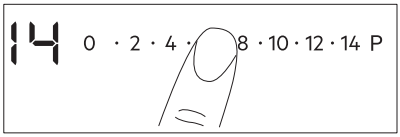
**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|---|---|
| ∪, 1 - 3 | 6 hodinách |
| 4 - 7 | 5 hodinách |
| 8 - 9 | 4 hodinách |
| 10 - 14 | 1,5 hodine |

## 6.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.




## 6.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

**⚠ VAROVANIE!**

⚌ / ⚌ / ⚌ Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

⚌ - pokračovať vo varení,

www.elektromarkabolt.hu

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:
- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 6.5 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.

Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa tlačidla P ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti .

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.6 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa P. Rozsvieti sa .

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.7 PowerBoost s dvojkruhovou varnou zónou

Funkcia pre vnútorný okruh sa zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer hrnca menší než vnútorný kruh. Funkcia pre vonkajší okruh sa zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer hrnca väčší než vnútorný kruh.

## 6.8 Časovač

- **Časovač odpočítavania**

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa + časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Zmena času:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Dotknite sa symbolu + alebo symbolu —.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu a potom sa dotknite —. Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

- **CountUp Timer**

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

www.elektromarkabolt.hu

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte ⏲, kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:**dotknite sa — časovača. Rozsvieti sa UP. Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje UP a zaznamenaný čas (v minútach).

**Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny:** dotknite sa ⏲, aby ste nastavali varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa ⏲ a potom + alebo —. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

- **Časomer**

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí 0.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa ⏲ a potom sa dotknite + alebo — časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa ⏲.

ⓘ
Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 6.9 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. **Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo ||. Rozsvieti sa u. Varný stupeň sa zníži na 1.
2. **Funkciu vypnete** stlačením tlačidla ||. Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

## 6.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa 🔒. Na 4 sekundy sa rozsvieti L. Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa 🔒. Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.

ⓘ
Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou ⏻. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. Rozsvieti sa L. Vypnite varný panel pomocou ⏻.

**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou ⏻. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. Rozsvieti sa 0. Vypnite varný panel pomocou ⏻.

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou ⏻. L sa zapne. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ⏻ sa funkcia znovu zapne:

## 6.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa ⏻ na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa 🔒 na 3 sekundy. Rozsvieti sa 60 alebo

www.elektromarkabolt.hu

. Dotknite sa + časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

- – zvuková signalizácia je vypnutá
- – zvuková signalizácia je zapnutá

Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

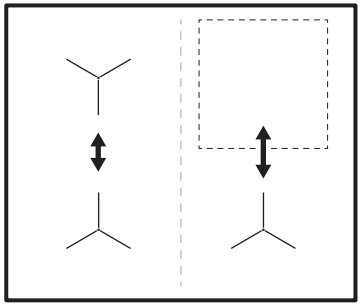
- sa dotknete ⏻
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

## 6.13 Správa výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu (3 700 W). Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktivované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.
- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikať, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



## 6.14 Hob²Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

ⓘ

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

**Automatické ovládanie funkcie**

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je originálne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje pri každom spustení varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

**Automatické režimy**

| | Automatické osvetlenie | Varenie[1)] | Vypráženie[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Vyp. | Vyp. | Vyp. |
| H1 | Zap. | Vyp. | Vyp. |
| H2 **3)** | Zap. | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 1 |

www.elektromarkabolt.hu

| | Automatické osvetlenie | Varenie[1] | Vyprážanie[2] |
|---|---|---|---|
| H3 | Zap. | Vyp. | Rýchlosť ventilátora 1 |
| H4 | Zap. | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 1 |
| H5 | Zap. | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 2 |
| H6 | Zap. | Rýchlosť ventilátora 2 | Rýchlosť ventilátora 3 |

**1)** Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

**2)** Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

**3)** Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

**Zmena automatického režimu**

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo ⏻ na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte tlačidlo 🔒 na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ⏲, kým sa nerozsvieti [H].
5. Stlačením tlačidla + časovača vyberte automatický režim.

ⓘ

Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.

ⓘ

Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

**Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora**

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo ≋, keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením ≋ zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo ≋, nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla ≋.

ⓘ

Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

**Zapnutie svetla**

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

ⓘ

Svetlo na varnom panely sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

# 7. TIPY A RADY

⚠ **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.

www.elektromarkabolt.hu

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dná sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

**Materiál kuchynského riadu**

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové 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.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

## 7.3 Öko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením časovača odpočítavania. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

## 7.4 Zjednodušený sprievodca varením

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.

ⓘ

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

www.elektromarkabolt.hu

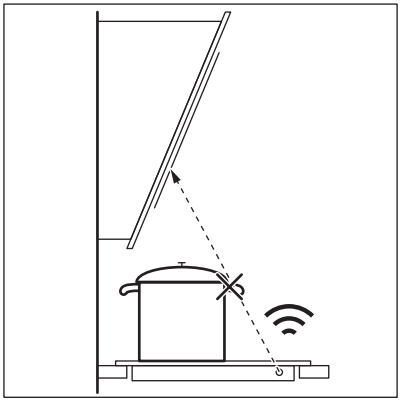
| Varný stupeň | Použite na: | Čas (min) | Rady |
|---|---|---|---|
| ⏻ - 1 | Hotové jedlo uchovávajte teplé. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 3 | Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 2 - 3 | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 3 - 5 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 5 - 7 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody. |
| 7 - 9 | Dusenie zemiakov a inej zeleniny. | 20 - 60 | Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci. |
| 7 - 9 | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny a prísady. |
| 9 - 12 | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zásmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | V prípade potreby obráťte. |
| 12 - 13 | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky. | 5 - 15 | V prípade potreby obráťte. |
| 14 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky. | | |
| P | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná. | | |

## 7.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

**Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.**



www.elektromarkabolt.hu

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. STAROSTLIVOSŤ 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.

## 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 nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

# 9. ODSTRAŇOVANIE 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. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|---|---|---|
| | Je vypálená poistka. | Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| | Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd. | Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. |
| | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí. | Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa. |
| | Prestávka je zapnuté. | Pozrite si časť „Prestávka“. |
| | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny. | Vyčistite ovládací panel. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne. | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu. |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne.<br>Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý. | Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia. | Odstráňte daný predmet zo senzorových polí. |
| Varný panel sa vypne. | Umiestnili ste niečo na senzorové pole ⏻. | Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti. | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Hob²Hood nefunguje. | Zakryli ste ovládací panel. | Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela. |
| | Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál. | Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne. |
| Automatické zohrievanie. nie je zapnuté. | Je nastavený najvyšší ohrev. | Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia. |
| | Zóna je horúca. | Nechajte zónu dostatočne vychladnúť. |
| Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami. | Správa výkonu je zapnuté. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| Ovládací panel sa na dotyk zohreje. | Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu. | Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny. |
| Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky. | Zvuky sú vypnuté. | Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| [L] sa rozsvieti. | Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| [F] sa rozsvieti. | Na zóne nie je žiaden kuchynský riad. | Položte na zónu kuchynský riad. |

www.elektromarkabolt.hu

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|---|---|---|
| | Kuchynský riad je nevhodný. | Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| | Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer. | Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje". |
| Zohrievanie trvá dlho. | Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna. | Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). |
| Vonkajší okruh nie je zapnutý. | Príliš malý priemer dna riadu. | Použite kuchynský riad s väčším priemerom dna. |
| E a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli. | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol E, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

### 9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítok

Model TO64IC00FB:
Typ 61 B4A 04 AA
Indukcia 7.2 kW
Sér. č. .....
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Rumunsko
7.2 kW

www.elektromarkabolt.hu

### 10.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Ľavý predný | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Ľavý zadný | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Pravý predný | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Pravý zadný | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 11.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

| | | |
|---|---|---|
| Identifikácia modelu | | TO64IC00FB |
| Typ varného panelu | | Vstavaný varný panel |
| Počet varných zón | | 4 |
| Technológia ohrevu | | Indukcia |
| Priemer kruhových varných zón (Ø) | Ľavý predný<br>Ľavý zadný<br>Pravý predný | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny | Pravý zadný | D 26.5 cm<br>Š 17.0 cm |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný<br>Ľavý zadný<br>Pravý predný<br>Pravý zadný | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | | 182.9 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.

www.elektromarkabolt.hu

### 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 hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.elektromarkabolt.hu

**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....258
**2.** VARNOSTNA NAVODILA....260
**3.** NAMESTITEV....262
**4.** OPIS IZDELKA....264
**5.** PRED PRVO UPORABO....266
**6.** VSAKODNEVNA UPORABA....266
**7.** NAMIGI IN NASVETI....271
**8.** VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....273
**9.** ODPRAVLJANJE TEŽAV....274
**10.** TEHNIČNI PODATKI....275
**11.** ENERGIJSKA UČINKOVITOST....276
**12.** SKRB ZA OKOLJE....277


# 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 .

www.elektromarkabolt.hu

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- 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 Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

www.elektromarkabolt.hu

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- 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 pooblaščeni 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 katerimkoli 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 kablu 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 pooblaščeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.3 Uporaba

**⚠ 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.

www.elektromarkabolt.hu

**⚠ UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih 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 postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte 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.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

### 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

### 2.6 Odlaganje

**⚠ 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 zavrzite.

## 3. NAMESTITEV

**⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe.

Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

### 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

www.elektromarkabolt.hu

## 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!**

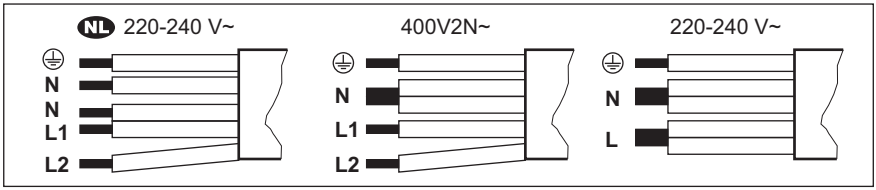
Kabla ne priključujte brez kabelskega tulca.

**Enofazna priključitev**

1. Odstranite kabelski 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 kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

**Dvofazna priključitev**

1. Odstranite kabelski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).

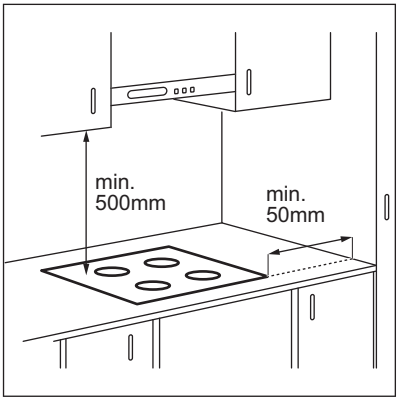



| NL 220 - 240 V~ | | Dvofazna priključitev: 400 V2N~ | | Enofazna priključitev: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² ali 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² ali 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Zelena – rumena | ⏚ | Zelena – rumena | ⏚ | Zelena – rumena |
| N | Modra in modra | N | Modra in modra | N | Modra in modra |
| L1 | Črna | L1 | Črna | L | Črna in rjava |
| L2 | Rjava | L2 | Rjava | | |

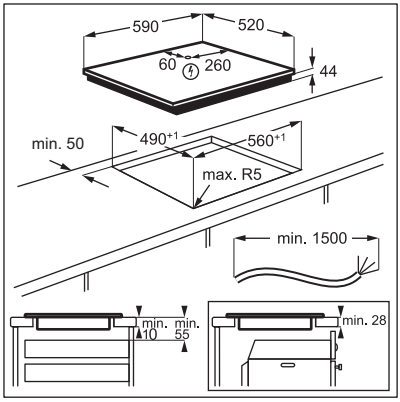
www.elektromarkabolt.hu

### 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.



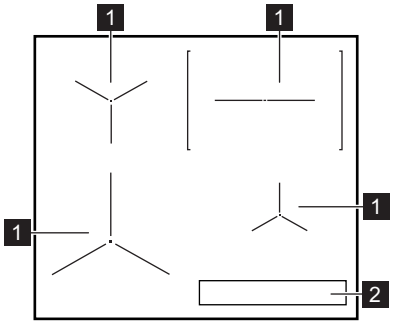

Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

## 4. OPIS IZDELKA

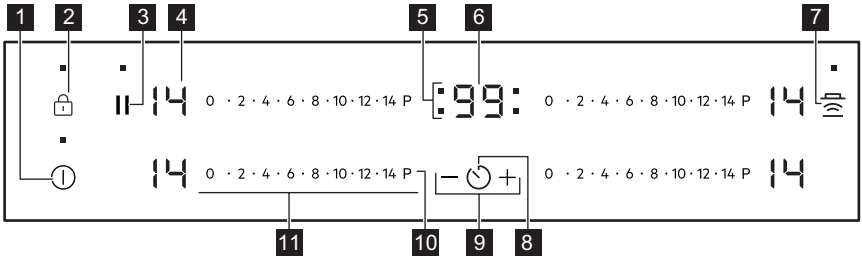
### 4.1 Postavitev kuhalne površine




1 Indukcijsko kuhališče
2 Upravljalna plošča

www.elektromarkabolt.hu

## 4.2 Postavitev upravljalne plošče




Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

| | Senzorsko polje | Funkcija | Opomba |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Vklop/Izklop | Za vklop in izklop kuhalne plošče. |
| 2 | 🔒 | Ključavnica/ Varovalo za otroke | Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče. |
| 3 | \|\| | Premor | Za vklop in izklop funkcije. |
| 4 | - | Prikaz stopnje kuhanja | Za prikaz stopnje kuhanja. |
| 5 | - | Indikatorji programske ure kuhališč | Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas. |
| 6 | - | Prikazovalnik programske ure | Za prikaz časa v minutah. |
| 7 | Hob²Hood | Hob²Hood | Za vklop in izklop ročnega načina funkcije. |
| 8 | ⏲ | - | Za izbiro kuhališča. |
| 9 | + / — | - | Za podaljšanje ali skrajšanje časa. |
| 10 | P | PowerBoost | Za vklop funkcije. |
| 11 | - | Upravljalna vrstica | Za nastavitev stopnje kuhanja. |

## 4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

| Prikazovalnik | Opis |
|---|---|
| 0 | Kuhališče je izklopljeno. |
| 1 - 14 | Kuhališče deluje. |
| u | Deluje funkcija Premor. |
| A | Deluje funkcija Samodejno segrevanje. |

www.elektromarkabolt.hu

| Prikazovalnik | Opis |
|---|---|
| P | Deluje funkcija PowerBoost. |
| E + številka | Prišlo je do okvare. |
| / / | OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplote/akumulirana toplota. |
| L | Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke. |
| F | Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode. |
| - | Deluje funkcija Samodejni izklop. |

# 5. PRED PRVO UPORABO

**⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

**Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:**

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Pritisnite in tri sekunde držite ⏻. Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Pritisnite in tri sekunde držite 🔒. 60 ali se 61 prikaže
4. Pritisnite ⏲. P72 se prikaže.
5. S pritiskom na —/+ na časovniku nastavite stopnjo moči.

**Stopnje moči**

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**⚠ POZOR!**

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

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

# 6. VSAKODNEVNA UPORABA

**⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite ⏻.

## 6.2 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:**

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.

www.elektromarkabolt.hu

- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhalno ploščo.
- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol F, nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže - in kuhalna plošča se izklopi.

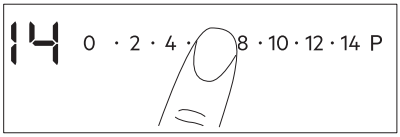
**Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

| Stopnja kuhanja | Kuhalna plošča se izklopi po |
|---|---|
| u, 1 - 3 | 6 urah |
| 4 - 7 | 5 urah |
| 8 - 9 | 4 urah |
| 10 - 14 | 1,5 ure |

## 6.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.




## 6.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

**⚠ UPOZORNENIE!**

/ / Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

- nadaljevanje kuhanja,

- ohranitev toplote,

- akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:
- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 6.5 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.

ⓘ
Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se P (zasveti P). Takoj se dotaknite želene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah zasveti A.

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.6 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.

ⓘ
Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

www.elektromarkabolt.hu

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se P. Zasveti P.

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.7 PowerBoost s dvojnim kuhališčem

Funkcija notranjega grelca se vklopi, ko kuhalna plošča zazna posodo z manjšim premerom od notranjega grelca. Funkcija zunanjega grelca se vklopi, ko kuhalna plošča zazna posodo z večjim premerom od notranjega grelca.

## 6.8 Programska ura

- **Časovnik z odštevanjem ure**

To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

**Za nastavitev kuhališča:** pritiskajte ⏲, dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se + programske ure za nastavitev časa (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

**Če želite videti preostali čas:** se dotaknite ⏲, da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

**Za spremembo časa:** se dotaknite ⏲, da nastavite kuhališče. Dotaknite se + ali —.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite ⏲, da nastavite kuhališče, nato se dotaknite —. Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhališča ugasne.

> ⓘ
> Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata **00**. Kuhališče se izklopi.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite ⏲.

- **CountUp Timer**

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

**Za nastavitev kuhališča:** pritiskajte ⏲, dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se — programske ure. Prikaže se UP. Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva.

Prikazovalnik preklaplja med UP in štetim časom (minutami).

**Če želite preveriti čas delovanja kuhališča:** se dotaknite ⏲, da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Prikazovalnik prikaže dolžino delovanja območja.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite ⏲ in nato + ali —. Indikator kuhališča ugasne.

- **Odštevalna ura**

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo.

Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje 0.

**Za vklop funkcije:** se dotaknite ⏲ in nato + ali — programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata **00**.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite ⏲.

> ⓘ
> Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

## 6.9 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. **Za vklop funkcije**: pritisnite tipko ||. ⏻ se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.
2. **Za izklop funkcije**: pritisnite ||. Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

www.elektromarkabolt.hu

## 6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se 🔒. Za štiri sekunde zasveti L. Programska ura ostane vklopljena.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se 🔒. Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.

ⓘ

Ko izklopite kuhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

## 6.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja ⏻. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte 🔒. Zasveti L. Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja ⏻.

**Za izklop funkcije:** kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja ⏻. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte 🔒. Zasveti 0. Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja ⏻.

**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kuhalno ploščo vklopite s ⏻. Zasveti L. Za štiri sekunde se dotaknite 🔒. **V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kuhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja ⏻, se funkcija ponovno vklopi.

## 6.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite ⏻. Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite 🔒. Prikaže se 61 ali 60. Dotaknite se + programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

- 61 - zvoki so izklopljeni.
- 60 - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na 61, lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ⏻,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

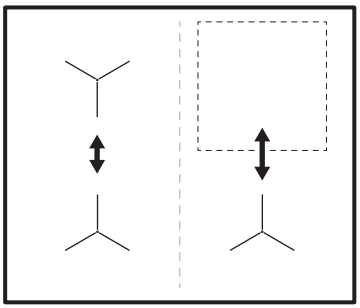
## 6.13 Upravljanje moči

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 (3700 W). Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhališči po obratnem vrstnem redu izbire.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.

www.elektromarkabolt.hu



## 6.14 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.

Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

**Samodejno upravljanje funkcije**
Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5.Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

**Samodejni načini**

| | Samodejna osvetlitev | Vretje[1)] | Cvrenje[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Izklop | Izklop | Izklop |
| H1 | Vklop | Izklop | Izklop |
| H2 [3)] | Vklop | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| H3 | Vklop | Izklop | Hitrost ventilatorja 1 |
| H4 | Vklop | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| H5 | Vklop | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 2 |
| H6 | Vklop | Hitrost ventilatorja 2 | Hitrost ventilatorja 3 |

1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

**Spreminjanje samodejnega načina**
1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite ⏻. Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite 🔒.
4. Nekajkrat pritisnite ⏲, dokler se ne prikaže H.
5. Pritisnite + programske ure, da izberete samodejni način.

Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.

Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

**Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja**
Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnite ≋, ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete ≋, se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova

www.elektromarkabolt.hu

pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .

Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

**Vklop luči**

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.

Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

# 7. NAMIGI IN NASVETI

**⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 7.1 Posoda

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.
- 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 , 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 kuhalno ploščo v naslednjih primerih:**

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

**Dimenzije posode**

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. 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 kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne 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:**

www.elektromarkabolt.hu

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

**Hrup zaradi kuhalne plošče:**

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

## 7.3 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura.

Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

## 7.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.

ⓘ

Podatki v razpredelnici so samo za primer.

| Nastavitev segrevanja | Uporabite za: | Čas (min.) | Namigi |
|---|---|---|---|
| ⏑ - 1 | Kuhana živila ohranite topla. | po potrebi | Posodo pokrijte s pokrovom. |
| 1 - 3 | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Občasno premešajte. |
| 2 - 3 | Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca. | 10 - 40 | Kuhajte pokrito. |
| 3 - 5 | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi. | 25 - 50 | Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte. |
| 5 - 7 | Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari. | 20 - 45 | Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode. |
| 7 - 9 | Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari. | 20 - 60 | Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi. |
| 7 - 9 | Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe. | 60 - 150 | Do 3 l tekočine s sestavinami. |
| 9 - 12 | Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Po potrebi obrnite. |
| 12 - 13 | Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki. | 5 - 15 | Po potrebi obrnite. |
| 14 | Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja. | | |
| P | Prekuhavanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena. | | |

## 7.5 Namigi in nasveti za Hob²Hood

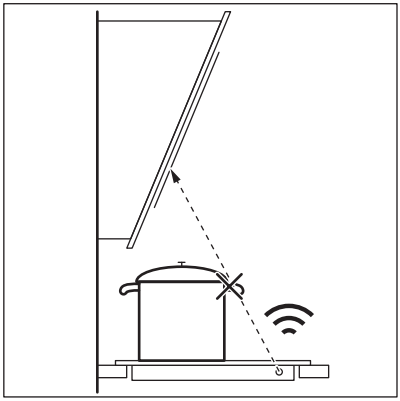
Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.

www.elektromarkabolt.hu

- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

**Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.**



ⓘ

Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

**Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood**

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

# 8. VZDRŽEVANJE 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.

## 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.

www.elektromarkabolt.hu

# 9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

**⚠ UPOZORNENIE!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Kaj storite v primeru …

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. |
| | Pregorela je varovalka. | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| | 10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja. | Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje. |
| | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj. | Dotaknite se samo enega senzorskega polja. |
| | Premor deluje. | Oglejte si "Prekinitev". |
| | Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži. | Očistite nadzorno ploščo. |
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje. | Električna povezava je nepravilna. | Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev. |
| Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi.<br>Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi. | Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari. | Odstranite predmet s senzorskih polj. |
| Kuhalna plošča se izključi. | Senzorsko polje ⏻ ste z nečim prekrili. | Odstranite predmet s senzorskega polja. |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti. | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo. | Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom. |
| Hob²Hood ne deluje. | Prekrili ste nadzorno ploščo. | Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo. |
| | Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal. | Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo. |
| Samodejno segrevanje ne deluje. | Nastavljena je najvišja moč segrevanja. | Najvišja nastavitev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija. |
| | Kuhališče je vroče. | Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi. |

www.elektromarkabolt.hu

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja. | Upravljanje moči deluje. | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| Upravljalna plošča se segreje na dotik. | Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče. | Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno. |
| Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka. | Zvočni signali so izklopljeni. | Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| [L] se prižge. | Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica. | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| [F] se prižge. | Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda. | Posodo postavite na kuhališče. |
| | Posoda ni primerna. | Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«. |
| | Premer dna posode je premajhen za kuhališče. | Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«. |
| Segrevanje traja dolgo časa. | Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče. | Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). |
| Zunanji grelec ni vklopljen. | Premer dna posode je premajhen. | Uporabite posodo z večjim premerom dna. |
| [E] in prikaže se številka. | Na kuhalni plošči je napaka. | Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če [E] znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center. |

### 9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

## 10. TEHNIČNI PODATKI

### 10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model TO64IC00FB:
Vrsta 61 B4A 04 AA
Indukcija 7.2 kW

Številka izdelka (PNC) 949 493 002 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Izdelano v: Romunija

www.elektromarkabolt.hu

Ser. št. .....
AEG

7.2 kW

### 10.2 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče | Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost najdaljše trajanje [min] | Premer kuhinjske posode [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Levo spredaj | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Levo zadaj | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Desno spredaj | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Desno zadaj | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

## 11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 11.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

| | | |
|---|---|---|
| Identifikacija modela | | TO64IC00FB |
| Vrsta kuhalne plošče | | Vgrajena kuhalna plošča |
| Število kuhališč | | 4 |
| Tehnologija segrevanja | | Indukcija |
| Premer krožnih kuhališč (Ø) | Levo spredaj<br>Levo zadaj<br>Desno spredaj | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm |
| Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča | Desno zadaj | d 26.5 cm<br>š 17.0 cm |
| Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking) | Levo spredaj<br>Levo zadaj<br>Desno spredaj<br>Desno zadaj | 178.4 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob) | | 182.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 dosego ustreznega načina nizke moči

| | |
|---|---|
| Poraba energije v načinu izklopa | 0.3 W |
| Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči | 2 min |

## 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.

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

aeg.com

867385793-B-102025

