

NIK85M30IB

CS Návod k použití Varná deska	2
NL Gebruiksaanwijzing Kookplaat	26
ET Kasutusjuhend Pliidiplaat	52
FR Notice d'utilisation Table de cuisson	76
KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	103
DE Benutzerinformation Kochfeld	132
LV Lietošanas instrukcija Plīts	160
LT Naudojimo instrukcija Kaitlentė	185
PL Instrukcja obsługi Płyta grzejna	209
RU Инструкция по эксплуатации Варочная панель	235
SK Návod na používanie Varný panel	263
UK Інструкція Варильна поверхня	288



PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	16
8. TIPY A RADY.....	19
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	21
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	22
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	24
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	25
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	25

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za

žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.

- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- **UPOZORNĚNÍ** Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od sít'ového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
 - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevklaďte výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený

oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé 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.

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

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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 směji 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. Obrat'te 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 kontaktních zástrček jsou zakázána.

POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

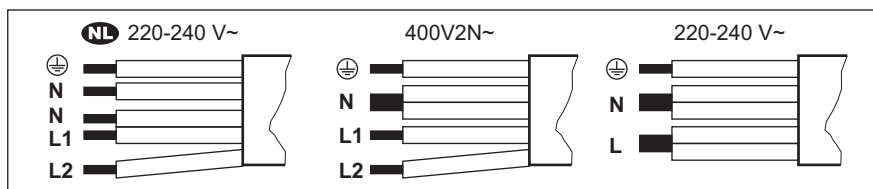
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

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

Dvofázové zapojení

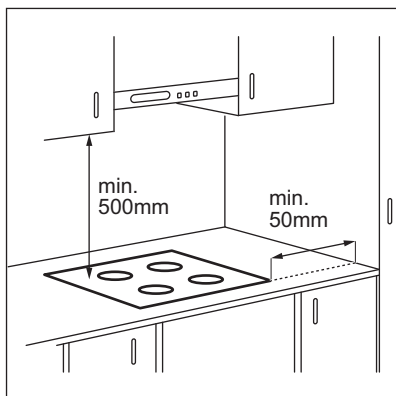
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



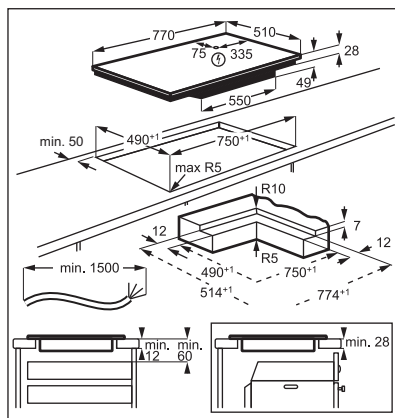
NL 220 - 240 V~	Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²	
Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý
L1 Černý	L1 Černý	L1 Černý	L Černý	L Černý a hnědý
L2 Hnědý	L2 Hnědý	L2 Hnědý	L Hnědý	L Hnědý

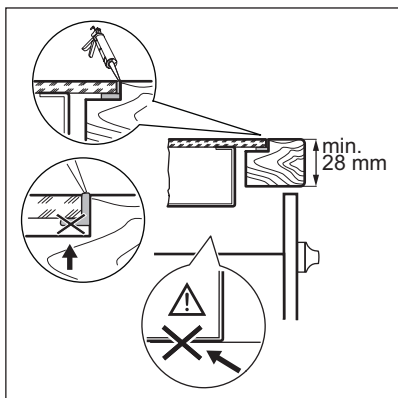
3.4 Sestava

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 plošně zarovnanou indukční varnou desku AEG“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

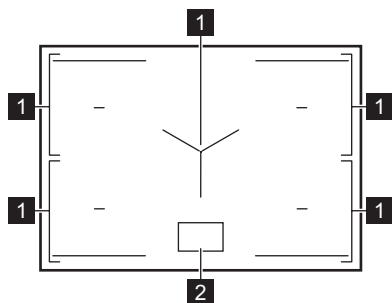
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy



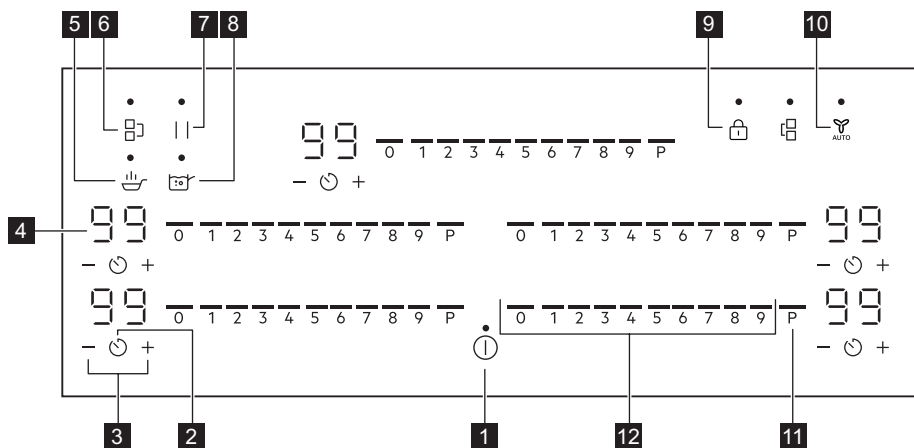
1 Indukční varná zóna

2 Ovládací panel



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





4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Popis
1		Zap / Vyp Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2		Časovač Slouží k nastavení funkce.
3		+ / - Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
4	-	Displej časovače Ukazuje čas v minutách.
5		SenseFry SenseFry. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
6		Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
7		Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
8		SenseBoil® SenseBoil®. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.
9		Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
10		Hob ² Hood Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
11		PowerBoost Slouží k zapnutí funkce.
12	-	Ovládací panel Slouží k nastavení teploty.

4.3 Ukazatele na displeji

Kontrolka	Popis
 + číslice	Došlo k poruše.
 /  / 	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.

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. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí .
3. Stisknutím  /  na předním časovači nastavte výkon.

4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci. **Stupně výkonu**

Viz část „Technické údaje“.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.


- P73 — 7350 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 a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Detekce nádoby

Tato funkce signalizuje přítomnost varných nádob na varné desce a vypne varné zóny, pokud během vaření není zjištěna žádná nádoba.

Pokud varnou nádobu položíte na varnou zónu před zvolením tepelného výkonu, na ovládacím panelu začnou blikat ukazatele nad symbolem 0.

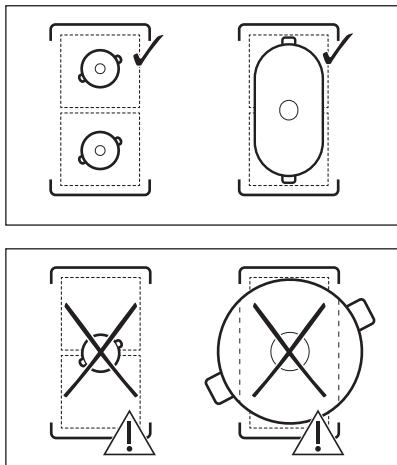
Odstraní-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, nad příslušným ovládacím panelem začnou blikat ukazatele. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu v uvedeném časovém limitu.

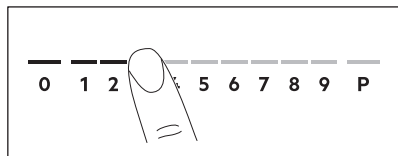
6.3 Používání varných zón

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

Pomocí funkce Bridge můžete s velkými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.



6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon.

Ukazatele nad ovládací lištou se zobrazují až po zvolenou úroveň tepelného výkonu.

2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

6.5 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**.

Vypnutí funkce: změřte nastavení teploty.

6.6 OptiHeat Control (Trístupňový 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,

- 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.


6.7 Časovač


Odpočítávání času


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

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji časovače se zobrazí 00.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **—** nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka  nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.


Změna času: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko **+** nebo **—**.


Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko **—**. Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00.

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Tepelný výkon zobrazí 00.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím **+** nebo **—** nastavte čas. Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

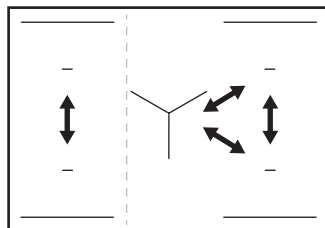
Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko  a poté tlačítko **—**. Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00.

6.8 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. 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 první. Zbývající výkon bude rozdělí mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.

- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- 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.






6.9 SenseFry

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Varná deska udržuje teplotu během vaření. Můžete si vybrat jednu ze tří SenseFry úrovní: nízká (2), střední (5), vysoká (8). Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

POZOR!




Používejte pouze studené nádoby. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu ze studených varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge.
- Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.
2. Varnou desku zapněte stisknutím .
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Nastavení ohřevu je ve výchozím nastavení nastaveno na 2.
4. Opakovaným stisknutím  zvolte stupeň smažení.

Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající kontrolka nad vybraným stupněm.

5. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.

Stupeň SenseFry můžete upravit stisknutím jedné z odpovídajících stupňů nastavení ohřevu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Stupeň výkonu SenseFry	Úrovně nastavení ohřevu
 Nízká	2
 Středně vysoká	5
 Vysoká	8

Spustí se funkce.


Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.



Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

6. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Jakmile pánev dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny.

Funkci vypnete stisknutím 0 na ovládací liště nebo stisknutím .

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením určenou teplotou, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

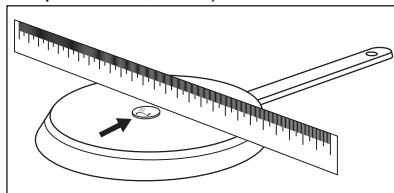
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké a/nebo velké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.

- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

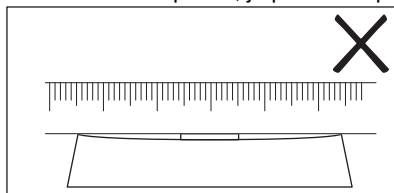
Správné pánve pro funkci SenseFry

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

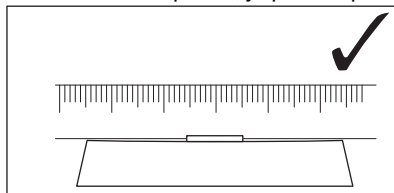
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měрку.
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.



- b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev správná.



6.10 SenseBoil®

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



Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo (☐ / ☐ / ☐), zazní zvukové signály a funkce se nespustí.
Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.

POZOR!

Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.
Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Nádoby naplněné 1–5 l studené vody položte na dostupné varné zóny, pro které chcete spustit tuto funkci.

Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.

2. Varnou desku zapněte stisknutím .

3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí

blikající kontrolka nad **P**.

4. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.

Spustí se funkce.

Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.



Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

Když funkce dosáhne bodu varu, varná deska vydá zvukový signál a nastavení tepelného výkonu se automaticky změní na výchozí úroveň varu.

Funkci vypnete před dosažením bodu varu stisknutím nebo 0.

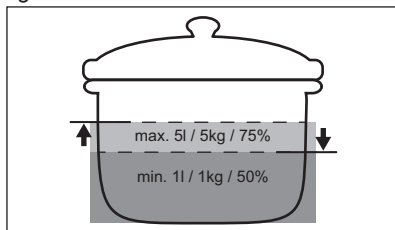
Chcete-li funkci vypnout po dosažení bodu varu, stiskněte posuvník a ručně upravte nastavení teploty.

Pokud zapnete Pauza nebo vyjmete nádobu, funkce se vypne.

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením bodu varu, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.
- Tato funkce nemusí správně fungovat u rychlovarných konvic a varných konvic na espresso.
- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5 kg.



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepřechujte.
- Během fáze zahřívání se vyhněte energickému míchání v ostatních nádobách a souběžnému vaření (např. smažení nebo vaření) na jiných varných zónách.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádob můžete upravit nastavení přěvu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou.

6.11 Struktura nabídky

Tabulka zobrazuje základní strukturu nabídky.

Uživatelská nastavení

Sym-bol	Nastavení	Možné varianty
b	Zvuk	Zap / Vyp (--)
P	Omezení výkonu	15 - 72
H	Režim odsavače par	0 - 6
E	Historie výstrah / chyb	Seznam nedávných výstrah / chyb.

Pokyny pro vstup do uživatelských

nastavení: stiskněte a podržte ⓘ po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte ⏸. Nastavení se zobrazí na časovači u levých varných zón.

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Symbol se zobrazí na zadním časovači a hodnota na

předním časovači. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko ⏸ na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko + nebo - na předním časovači.

Opuštění nabídky: stiskněte tlačítko ⓘ.

OffSound Control

Zvuky můžete zapnout nebo vypnout v Nabídka > Uživatelská nastavení.



Viz „Struktura nabídky“.

Když jsou zvuky vypnuté, stále uslyšíte zvukový signál, když:

- stisknete ⓘ,
- časovač dokončí odpočet,
- stisknete neaktivní symbol.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

Vztah mezi nastavením tepelného výkonu a dobou, po které se spotřebič vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině



Při použití funkce SenseFry se varná deska vypne po 1,5 hodině.

7.2 Pauza

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko ||. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. Pokyny pro vypnutí funkce: stiskněte ||.

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu .

7.3 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .



Vypnutí funkce: znovu stiskněte tlačítko .




Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.


7.4 Dětská bezpečnostní pojistka



Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko . Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel.




Vypněte varnou desku pomocí .



Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Nad symbolem  svítí ukazatel.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko . Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezmizí ukazatel.

Vypněte varnou desku pomocí .

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko , poté stiskněte na tři sekundy symbol , dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

7.5 Bridge





Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“.



Funkce nefunguje, když je spuštěno SenseBoil®.

Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Pokyny pro zapnutí funkce pro levé/pravé

varné zóny: dotkněte se  / . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z levých / pravých ovládacích snímačů.

Pokyny pro vypnutí funkce: dotkněte se  / . Varné zóny fungují nezávisle.

7.6 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 ovládaní 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.
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 zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



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

8. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Pro funkci SenseFry používejte pouze pánve s plochým dnem.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla, 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.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte

nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

8.2 Hluk během provozu

Pokud slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzucení: ventilátor pracuje.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

8.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

8.4 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 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnc zakrytý pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8.5 Tipy a rady pro funkci SenseFry

Údaje v tabulce ukazují příklady potravin pro každý stupeň SenseFry. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražené) smažených potravin ovlivňují nastavený stupeň SenseFry. Zvolte stupeň nastavení ohřevu

podle typu potravin, vašich preferencí při vaření a používaného nádobí.







Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Potraviny	Stupeň SenseFry
Vejce	Omeleta, smažená vejce
	Míchaná vejce
Ryby	Rybí filé, rybí prsty, mořské plody

 Nízká

 Středně vysoká

 Středně vysoká

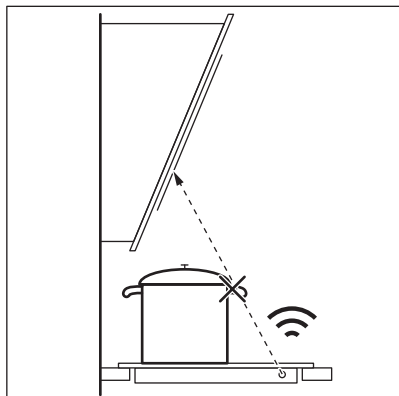
Potraviny		Stupeň SenseFry
Maso	Hamburger, masové kuličky, kotleta, kuřecí prsa, krůtí prsa, plátek, fileť, steak (středně propečený / dobře propečený), smažené klobásy	 Středně vysoká
	Steak (nepropečený), mleté maso	 Vysoká
Zelenina	Smažené brambory (syrové)	 Nízká
	Smažené bramborové plátky, zelenina	 Středně vysoká

8.6 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:


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

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 .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 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.

9.2 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 zabarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.








10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 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 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

Problém	Možná příčina	Řešení
Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon. Jednu z varných zón nelze zapnout.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
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 použijte 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“.
Ukazatel nad symbolem  se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Dětská pojistka“ a „Blokování“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte 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“.
 a  se zobrazí současně.	Výkon je příliš nízký z důvodu nevhodné varné nádoby nebo prázdného hrnce.	Použijte vhodný typ varné nádoby. Viz kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Nezapínejte žádnou zónu, na které se nachází prázdná nádoba.
 a  se zobrazí současně.	Nádoba je prázdná nebo obsahuje jinou tekutinu než vodu, např. olej.	Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.
 a  se zobrazí současně.	V nádobě je příliš mnoho nebo příliš málo vody. Vařili jste nějaké jiné potraviny než vodu a brambory. Bod varu se časem posunul a funkce SenseBoil® nemohla správně fungovat.	Pomocí funkce SenseBoil® vařte pouze vodu a brambory. Viz „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Slyšíte pípnutí, ukazatele nad  blikají a funkce Sense-Boil® se nespustí.	Žádná z varných zón není připravena k použití s funkcí SenseBoil®. Na varných zónách, které chcete zvolit, je zbytkové teplo nebo se stále používají.	Ukončete předchozí vaření a vyberte volnou varnou zónu bez zbytkového tepla.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...


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

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

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model NIK85M30IB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 055 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německu,
7.35 kW


11.2 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	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Vzadu uprostřed	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

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

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

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku

Označení modelu	NIK85M30IB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Vzadu uprostřed	21.0 cm
	Pravá přední	21.0 cm
	Pravá zadní	21.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	175.4 Wh/kg
	Vzadu uprostřed	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	189.4 Wh/kg
	Pravá zadní	184.4 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.


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


12.2 Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	26
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	29
3. INSTALLATIE.....	31
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	34
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	35
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	36
7. EXTRA FUNCTIES.....	41
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	44
9. ONDERHOUD EN REINIGING.....	47
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	47
11. TECHNISCHE GEGEVENS.....	49
12. ENERGIEZUINIGHEID.....	50
13. MILIEUBESCHERMING.....	51

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de

(gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (zelfs bij de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.

- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
 - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
 - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste

- stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
 - Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
 - Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
 - Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
 - Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
 - Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
 - Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
 - De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
 - Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
 - Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
 - Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
 - Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
 - De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
 - Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.

- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale

schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reserve-lampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. INSTALLATIE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluit snoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel

- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F die bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

⚠ LET OP!

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

⚠ LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

⚠ LET OP!

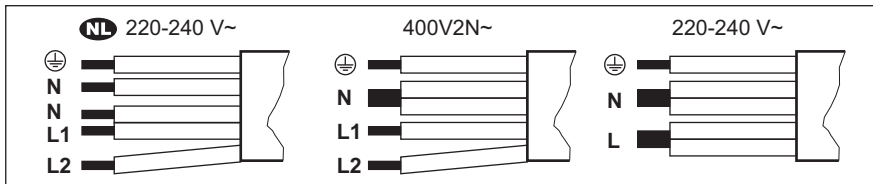
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

Tweefasige aansluiting

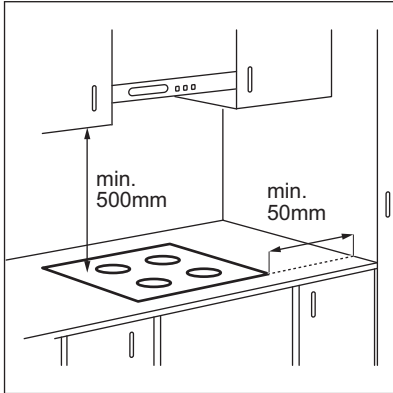
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



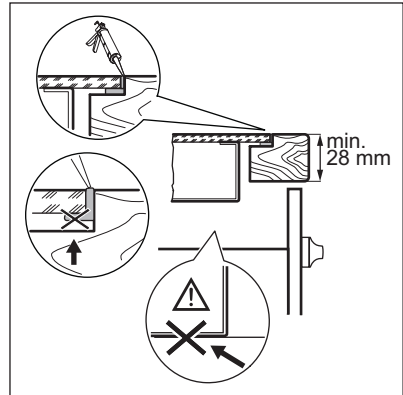
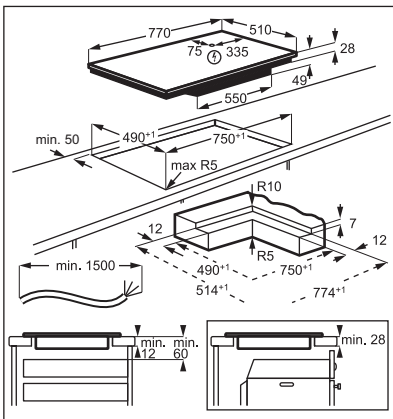
NL 220 - 240 V~	Tweefasige aansluiting: 400 V2N~	Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² of 3x4 mm²
Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel
N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw
L1 Zwart	L1 Zwart	L Zwart en bruin
L2 Bruin	L2 Bruin	

3.4 Montage

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



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



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



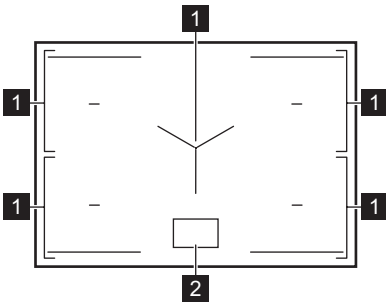
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling van het kookoppervlak

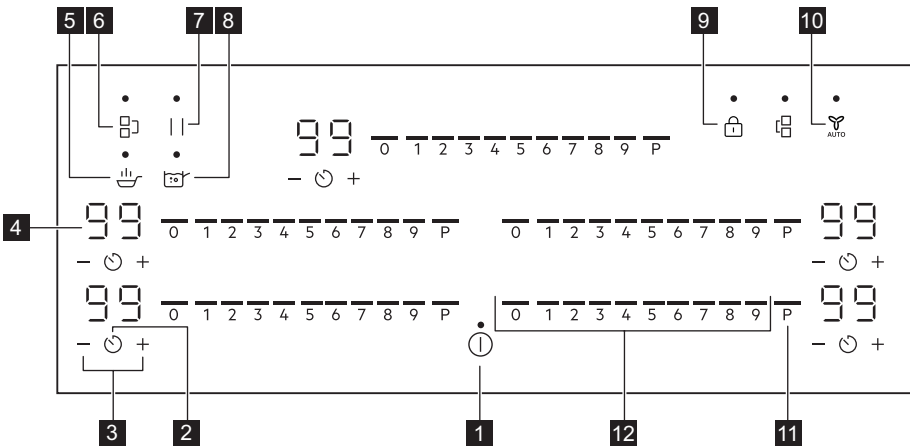


- 1** Inductie kookzone
- 2** Bedieningspaneel



Raadpleeg 'Technische gegevens' voor gedetailleerde informatie over de maten van de kookzones.

4.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Omschrijving
1	Aan / Uit	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	Timer	De functie instellen.
3	-	De tijd verlengen of verkorten.

Tip-toets	Functie	Omschrijving	
4	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
5		SenseFry	SenseFry. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel.
6		Bridge	De functie in- en uitschakelen.
7		Pauze	De functie in- en uitschakelen.
8		SenseBoil®	SenseBoil®. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.
9		Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
10		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
11	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
12	-	Bedieningsbalk	Het instellen van de kookstand.

4.3 Indicatielampjes op de display

Indicatielampje	Omschrijving
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringcapaciteit van de huisinstallatie.

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. Open het menu: houd 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens ingedrukt.
 2. Druk op de timer aan de voorzijde tot P verschijnt.
 3. Druk op / op de timer aan de voorkant om het vermogensniveau in te stellen.
 4. Druk op om af te sluiten.
- Vermogensniveau**
Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

LET OP!

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

- P73 — 7350 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. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

6.2 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

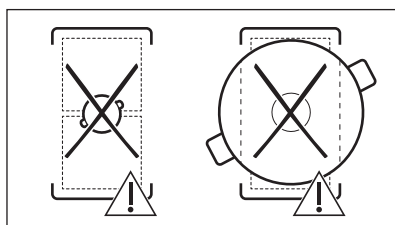
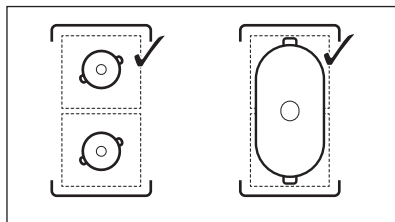
Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdt en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei weer op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

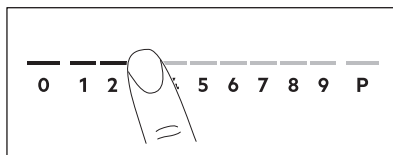
6.3 De kookzones gebruiken

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

U kunt met de functie Bridge groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken, maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie Bridge niet geactiveerd.



6.4 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.

De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmteniveau.

2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

6.5 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak **P** aan.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

6.6 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

- doorgaan met koken,

- warm houden,

- restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.7 timer opties

Timer met aftelfunctie

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

Stel eerst de wartme-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op of op om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

Om de tijd te wijzigen: selecteer de kookzone met en druk op of .

Om de functie uit te schakelen: selecteer de kookzone met en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knippen te stoppen.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

1. Druk op .
2. Druk op of om de tijd in te stellen. De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knippen te stoppen.

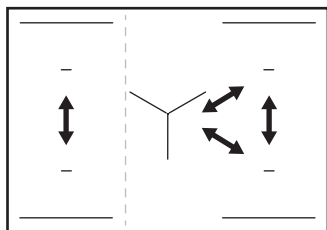
Om de functie uit te schakelen: tik op en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

6.8 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de overige kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de opwarmstand van de geselecteerde kookzone als laatste. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

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



6.9 SenseFry

Met deze functie kunt u een geschikt warmteniveau instellen om uw voedsel te braden. De kookplaat behoudt de temperatuur tijdens het koken. U kunt kiezen uit drie SenseFry niveaus: laag (2), gemiddeld (5), hoog (8). Zodra het warmteniveau is ingesteld, is er geen handmatige temperatuuraanpassing nodig.

LET OP!

Gebruik alleen koud kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.




1. Plaats een pan zonder olie/vet op een van de koude kookzones aan de linkerkant. U kunt een enkele kookzone gebruiken of beide zones verbinden met Bridge.

Als u slechts één pan op één kookzone plaatst, start de functie automatisch.

2. Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
3. Raak  aan om de functie te activeren. Het indicatielampje boven het symbool gaat aan. De kookstand is 2 standaard ingesteld.
4. Selecteer een braadniveau door herhaaldelijk op  te drukken.

Er verschijnt een knipperende indicator boven het geselecteerde niveau voor elke kookzone waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.

5. Raak ergens op de schuifregelaar van de gekozen kookzone aan. U kunt het SenseFry niveau aanpassen door op een van de bijbehorende warmte-instellingsniveaus te drukken, zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

SenseFry vermogensniveau	Warmte-instellingsniveaus
 Laag	2
 Medium	5
 Hoog	8


De functie start.

Zodra de functie start, verschijnen de indicatielampjes boven de schuifregelaar en begint de animatie te draaien.



Als u binnen 5 seconden geen pan op een van de kookzones plaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

6. Stel indien nodig een timerfunctie in. Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, klinkt een akoestisch signaal. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen.

Druk op 0 op de bedieningsbalk of druk op om de functie te stoppen .

Als u een instelt Timer met aftelfunctie op een van de kookzones en de ingestelde tijd is verstreken voordat de beoogde temperatuur is bereikt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

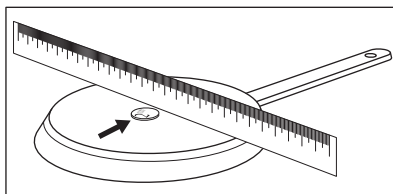
Tips en advies:

- U kunt indien nodig het standaard warmteniveau wijzigen.
- Gebruik voor dikke stukken voedsel of rauwe aardappelen een deksel tijdens de eerste 10 minuten bakken.
- Het opwarmen van zware en/of grote pannen kan langer duren.
- Gebruik dun metalen kookgerei op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.
- Gebruik geen dun geëmailleerd kookgerei. Het kan oververhit en beschadigd raken.

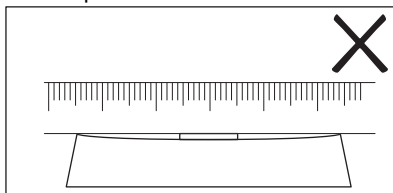
Juiste pannen voor de SenseFry-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Om te controleren of de pan correct is:

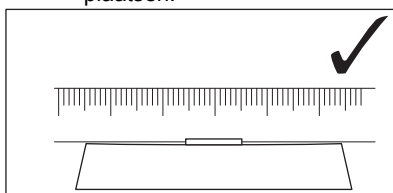
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



- a. De pan is onjuist geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.






- b. De pan is correct geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



6.10 SenseBoil®



De functie past de temperatuur van het water automatisch aan zodat de pan niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.



Wanneer er nog restwarmte ( /  / ) op de kookzone die u wilt gebruiken aanwezig is, klinkt er een akoestisch signaal en zal de functie niet starten. De functie werkt niet met kookgerei met anti-aanbaklaag.

LET OP!

Gebruik de functie niet met leeg kookgerei.
Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

- Plaats pannen gevuld met 1 - 5 l koud water op de beschikbare kookzones waarvoor u de functie wilt starten. Als u slechts één pan op één kookzone plaatst, start de functie automatisch.
- Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
- Raak  aan om de functie te activeren. Er **P** verschijnt een knipperend indicatielampje hierboven voor elke kookzone waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.
- Raak ergens op de schuifregelaar van de gekozen kookzone aan. De functie start. Zodra de functie start, verschijnen de indicatielampjes boven de schuifregelaar en begint de animatie te draaien.



Als u binnen 5 seconden geen pan op een van de kookzones plaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Wanneer de functie het kookpunt bereikt, geeft de kookplaat een akoestisch signaal en verandert het verwarmingsniveau automatisch in een standaard sudderniveau.

Raak  of 0 aan om de functie uit te schakelen voordat het kookpunt is bereikt.

Om de functie uit te schakelen nadat het kookpunt is bereikt, raakt u de schuifregelaar aan en past u de kookstand handmatig aan.

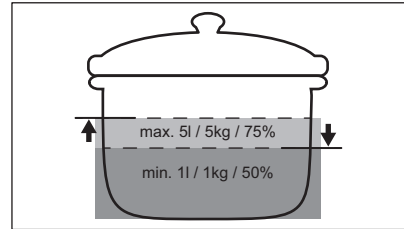
Als u de pan activeert Pauze of verwijdert, wordt de functie uitgeschakeld.

Als u een Timer met aftelfunctie op een van de kookzones plaatst en de ingestelde tijd is verstreken voordat het kookpunt is bereikt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Tips en advies:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.
- De functie werkt mogelijk niet goed voor waterkokers en espressopotjes op de kachel.
- Vul tussen de helft en driekwart van de pan met koud kraanwater en laat 4 cm vanaf de rand van de pan leeg. Gebruik

niet minder dan 1 l of meer dan 5 l water. Zorg ervoor dat het totale volume van het water (of het water en de aardappelen) tussen 1-5 kg ligt.





- Voor het beste resultaat kookt u hele, ongeschilde, middelgrote aardappelen. Zorg ervoor dat u de aardappelen niet te strak verpakt.
- Vermijd tijdens de opwarmfase energiek roeren in andere potten en parallelle kookprocessen (zoals frituren of koken) op andere kookzones.
- Vermijd externe trillingen (bijvoorbeeld door een blender te gebruiken of een mobiele telefoon naast de kookplaat te plaatsen) wanneer de functie actief is.
- Afhankelijk van het soort gerecht en kookgerei kunt u de kookstand aanpassen nadat het kookpunt is bereikt.
- Voeg zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen.




6.11 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

Gebruikersinstellingen

Symbool	Instellingen	Mogelijke opties
b	Geluid	Aan / Uit (--)
P	Energiebeperking	15 - 72
H	Afzuigkapmodus	0 - 6
E	Alarm / foutgeschiedenis	De lijst met recente alarmen / fouten.

Om gebruikersinstellingen in te voeren: 3 seconden ingedrukt houden . Houd vervolgens  ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op  op de timer aan de voorzijde. Druk op  of  op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

Om het menu te verlaten: druk op .

OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.



Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u  aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:

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



Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
6 - 9	1,5 uur



Wanneer u SenseFry gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd.

7.2 Pauze


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

Als de functie in werking is kunnen  en  worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. Om de functie in te schakelen: druk op .

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

2. Om de functie uit te schakelen, druk op .

De vorige kookstand verschijnt.


7.3 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit

voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand

Stel eerst de kookstand.

Om de functie in te schakelen: druk op .

Om de functie uit te schakelen: druk nogmaals op .



De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.


7.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat .



Om de functie te activeren: druk op . Stel geen in. Houd  3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt.




Schakel de kookplaat uit met .



Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven  brandt.

Om de functie uit te schakelen: druk op .

Stel geen kookstand in. Houd  3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met .

Koken met de functie ingeschakeld: druk op en  druk vervolgens  3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met  de - functie, werkt weer.

7.5 Bridge




De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt. Raadpleeg "De kookzones gebruiken" voor meer informatie over de juiste plaatsing van kookgerei. De functie werkt niet terwijl SenseBoil® in werking is.

De functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

Om de functie voor linker-/

rechterkookzones te activeren: raak  /  aan. Om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen, raakt u een van de linker/rechter regelsensoren aan.

Om de functie uit te schakelen: raak  /  aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

7.6 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.



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

De functie automatisch bedienen

Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de

temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi





	Automatisch lampje	Koken ¹⁾	Bakken ²⁾
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 3)	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
H3	Aan	Uit	Ventilator-snelheid 1
H4	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
H5	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 2
H6	Aan	Ventilator-snelheid 2	Ventilator-snelheid 3

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

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

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

De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .
4. Druk  een paar keer in tot **H** gaat branden.
5. Druk op  van de timer om een automatische modus te selecteren.





Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigpaneel te bedienen.



Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Druk hiervoor op  als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op .



Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.



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

8. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Pannen



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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Gebruik voor de SenseFry functie alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van

het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

8.2 Geluiden tijdens bedrijf

Als u het volgende kunt horen:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

8.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium

kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
P	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		



8.5 Praktische tips voor de - functieSenseFry

De gegevens in de tabel tonen voorbeelden van voedsel voor elk SenseFry niveau. De hoeveelheid, dikte, kwaliteit en temperatuur (bijv. bevroren) van het voedsel dat in de pan wordt gebakken, beïnvloeden het ingestelde SenseFry niveau. Kies het warmte-

instellingsniveau op basis van het voedseltype, uw kookvoorkeuren en het kookgerei dat u gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

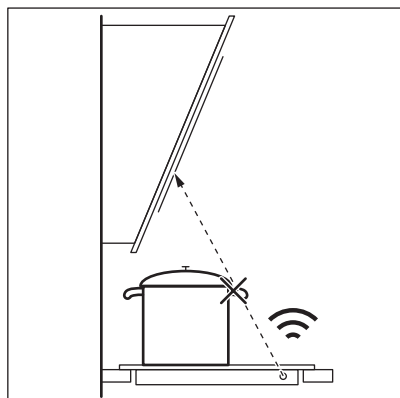
Voedsel		SenseFry niveau
Eieren	Omelet, gebakken eieren	 Laag
	Roereieren	 Medium
Vis	Visfilet, visvingers, zeevruchten	 Medium
Vlees	Hamburger, gehaktballen, koteletten, kipfilet, kalkoenfilet, escalope, filet, steak (medium/goed gedaan), gebakken worstjes	 Medium
	Steak (rauw), gehakt vlees	 Hoog
Groenten	Gebakken niet-voorgekookte aardappelen	 Laag
	Gebakken aardappelpatties, groenten	 Medium

8.6 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:


- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken, moeten het symbool  hebben.

9. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.

WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

9.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.



10. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Zie "Pause".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. Je kunt een van de kookzones niet inschakelen.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkeering".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
en verschijnen tegelijkertijd.	Het vermogen is te laag vanwege een ongeschikte of lege pan.	Gebruik het geschikte type pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips' en 'Technische gegevens'. Activeer geen zones waarop een lege pan is geplaatst.
en verschijnen tegelijkertijd.	De pan is leeg of bevat andere vloeistof dan water, bijvoorbeeld olie.	Vermijd gebruik van deze functie met andere vloeistoffen dan water.
en verschijnen tegelijkertijd.	Er bevindt zich te veel of te weinig water in de pan. Je hebt ander voedsel gekookt dan water en aardappelen. Het kookpunt werd verplaatst in de tijd, en SenseBoil® kon niet goed werken.	Kook alleen water en aardappelen met behulp van SenseBoil®. Zie "Aanwijzingen en tips".
Je hoort een piepgeluid. De indicatoren boven knipperen en SenseBoil® start niet.	Geen van de kookzones is klaar voor gebruik met SenseBoil®. Er is wat restwarmte op de kookzones die je wilt kiezen of die nog in gebruik zijn.	Rond je vorige kookactiviteiten af en kies een vrije kookzone zonder enige restwarmte.
en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

10.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

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

11. TECHNISCHE GEGEVENS

11.1 Typeplaatje

Model NIK85M30IB
Type 62 D5A 01 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 055 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW

11.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Middenachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

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

12. ENERGIEZUINIGHEID

12.1 Productinformatie

Modelnummer	NIK85M30IB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	5	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.


12.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.

- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

13. MILIEUBESCHERMING

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

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

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	52
2. OHUTUSJUHISED.....	55
3. PAIGALDAMINE.....	57
4. TOOTE KIRJELDUS.....	59
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	61
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	61
7. LISAFUNKTSIOONID.....	66
8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	68
9. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	71
10. VEAOTSING.....	72
11. TEHNILISED ANDMED.....	74
12. ENERGIATÕHUSUS.....	74
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	75

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 väärust kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- 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 (iseegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamine/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks

kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskuse ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtri 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 kaabli keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüliliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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 hoilupinnana.
- 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.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme 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 puhastuslappi, 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.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

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

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

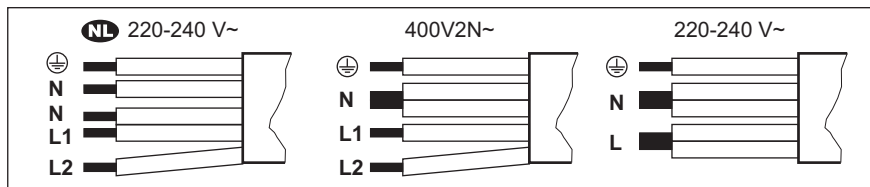
Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotstelt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.

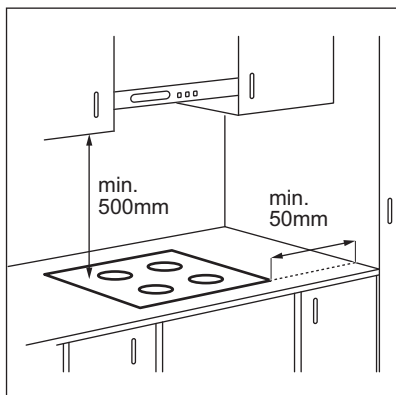
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



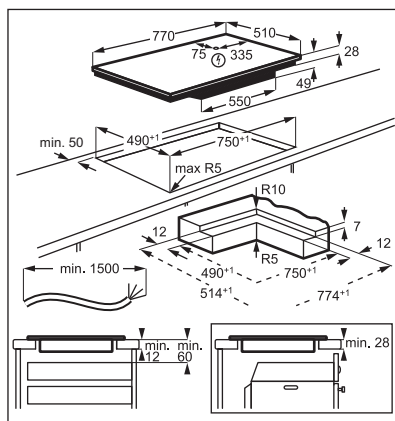
NL 220 - 240 V~	Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~		
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² või 3x4 mm²		
	Roheline - kollane		Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun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

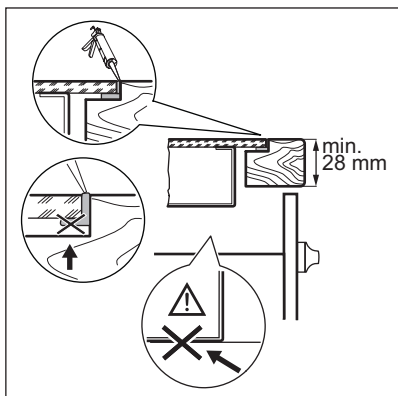
3.4 Monteerimine

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



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





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

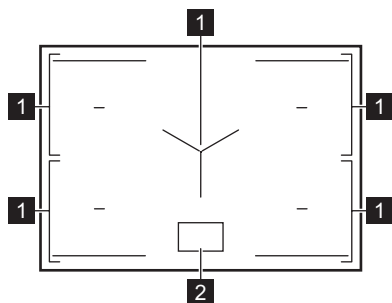
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus

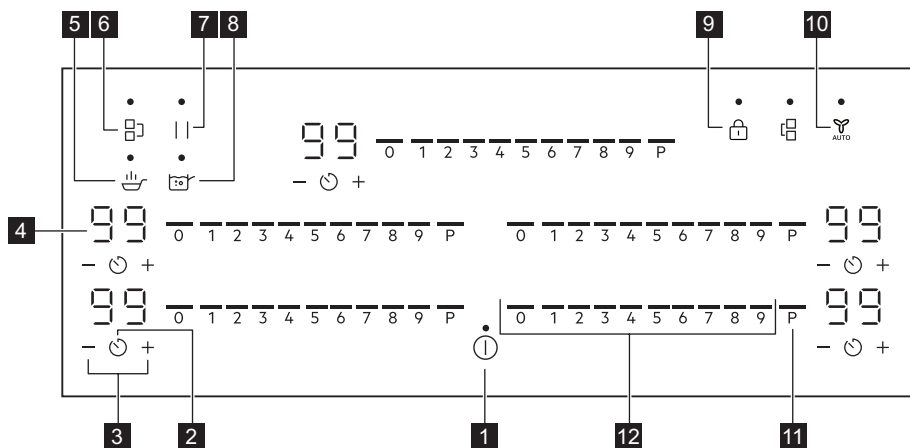


- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel



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

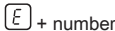

4.2 Juhtpaneeli paigutus



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

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus
1	Sees / Väljas	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Taimer	Funktsiooni seadmiseks.
3	+ / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
4	-	Aja näitamiseks minutites.
5	SenseFry	SenseFry. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
6	Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
7	Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
8	SenseBoil®	SenseBoil®. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.
9	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
10	Hob*Hood	Funktsiooni käitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
11	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.

4.3 Ekraani indikaatorid

Indikaator	Kirjeldus
	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoia soojas / jääkuumus.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!






Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

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

Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Menüüsse sisenemine: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Vajutage ja hoidke nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril  kuni ilmub P.
3. Puudutage taimeril nuppu  / , et valida võimsusaste.

4. Väljumiseks vajutage nuppu .

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.


- P73 – 7 350 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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu .

6.2 Kõõginõu tuvastamine

See funktsioon näitab keedunõude olemasolu pliidiplaadil ja lülitab keeduväljad välja, kui toiduvalmistamise ajal kõõginõusid ei tuvastata.

Kui asetate kõõginõud keeduväljale enne kuumutustaseme valimist, siis süttib 0 kohal indikaator.

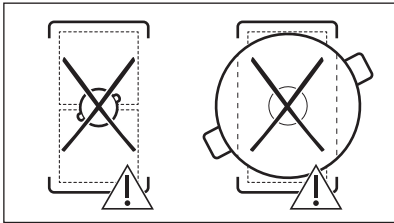
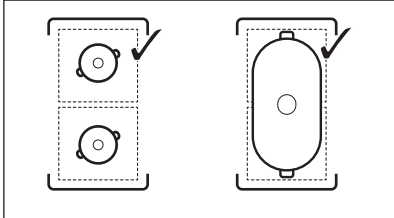
Kui eemaldate kõõginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriba kohal olevad näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kõõginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja.

Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kõõginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

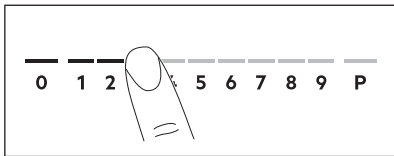
6.3 Keeduväljade kasutamine

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

Bridge funktsiooni abil saate toitud valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jääb kahe keeduala keskosade vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.



6.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Juhtrimisriba kohal olevad indikaatorid ilmuvad kuni valitud kuumuse seadistustasemeni.
2. Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

6.5 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**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.




6.6 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

 Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

-  - 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.




6.7 Taimeri seadistamine


Pöördloendur

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

Kõigepealt valige keeduvälja kuumutustase ja seejärel funktsioon.

1. Vajutage nuppu . Taimeri ekraanile ilmub 00.
2. Aja seadmiseks (00–99 minutit) vajutage nuppu  või .
3. Vajutage taimeri käivitamiseks nuppu  või oodake 3 sekundit. Taimer alustab mahaloendust.




Aja muutmiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu  või .

Funktsiooni väljalülitamiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.


Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaali ja 00 hakkab vilkuma. Keeduala deaktiveerub. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta. Kuumutustasemeks näidatakse 00.

1. Vajutage nuppu .
2. Aja valimiseks vajutage  või .

Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaali ja 00 hakkab vilkuma. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.

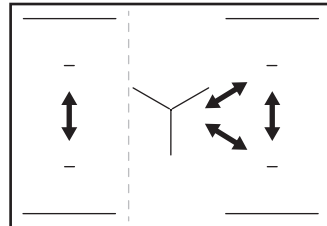
6.8 Toitehaldus

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. Igal faasil on maksimaalne koormusvool. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.

- Esimene valitud keeduala kuumusastmel on alati prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel vastavalt valimise järjekorrale.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.
- 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.



6.9 SenseFry


See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit hoiab temperatuuri kogu toiduvalmistamise ajal. Saate valida ühe kolmest SenseFry tasemest: madal (2), keskmine (5), kõrge (8). Kui kuumuse seadistustase on seadistatud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.

ETTEVAATUST!


Kasutage ainult külma kööginõud. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele külmale keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Bridge.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.




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

Sümboli kohal asuv indikaator süttib. Kütteseade on vaikimisi seatud 2 režiimi.

4. Valige küpsetusaste, vajutades korduvalt .

Valitud taseme kohal vilkuv indikaator ilmub iga keeduvälja kohale, kus saate seda funktsiooni praegu kasutada.

5. Puudutage valitud keeduvälja liugurit. SenseFry taset saate reguleerida, vajutades ühte vastavatest kuumuse seadistustasemetest, nagu on näidatud allolevas tabelis.

SenseFry võimsustase	Kuumuse seadistustasemed
 Madal	2
 Keskmine	5
 Kõrge	8


Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

6. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Kui pann saavutab soovitud temperatuuri, kostub helisignaali. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained.

Funktsiooni peatamiseks vajutage juhtribal 0 või vajutage .

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne soovitud temperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

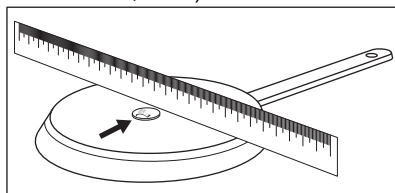
Vihjed ja näpunäited:

- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete ja/või suurte pannide soojendamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.
- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

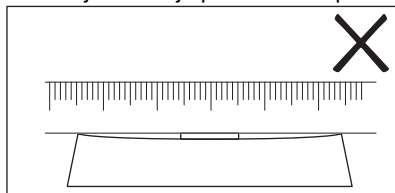
Sobivad pannid SenseFry funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

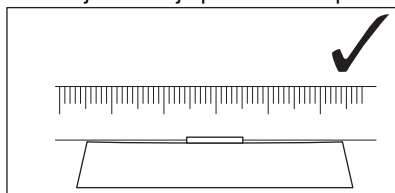
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



- a. Pann on vale, kui saate münti joonlaua ja panni vahele panna.



- b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlaua ja panni vahele panna.



6.10 SenseBoil®

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



Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust (☐ / ☐ / ☐), kõlab helisignaali ja funktsioon ei käivitu. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega.
Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage 1–5 l külma veega täidetud poti saadaolevatele keeduväljadele, mille funktsiooni soovite käivitada.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

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

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

4. Puudutage valitud keeduvälja liugurit. Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Kui funktsioon tuvastab keemistemperatuuri, siis kostub helisignaali ja kuumuse tase lülitub automaatselt vaikimisi rahuliku keemise tasemele.

Funktsiooni väljalülitamiseks enne keemistemperatuuri saavutamist puudutage

☐ või 0.

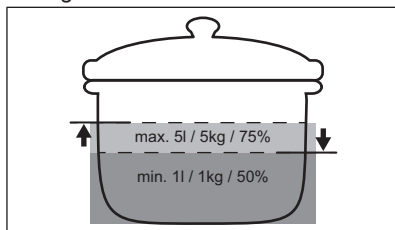
Funktsiooni väljalülitamiseks pärast keemistemperatuuri saavutamist puudutage liugurit ja reguleerige kuumuse seadistust käsitsi.

Kui aktiveerite Paus või eemaldate poti, lülitub funktsioon välja.

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne keemistemperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Vihjed ja näpunäited:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem, kui 1 l ega rohkem, kui 5 l vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.



- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid. Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Kuumutamise ajal vältige teiste pottide energilist segamist ja paralleelseid toiduvalmistamisi (nt praadimine või keetmine) teistel keeduväljadel.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).
- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisa soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks.

6.11 Menüü struktuur




Tabelis on näidatud põhistruktuur.

Kasutaja seaded

Süm- bol	Sätte	Võimalikud vali- kud
b	Heli	Sees / Väljas (--)
P	Võimsuse piirang	15 - 72
H	Õhupuhasti režiim	0 - 6
E	Häirete/rikete ajal- gu	Hiljutiste häirete/ri- ke loend.

Kasutajasätete sisestamiseks: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage ja hoidke nuppu . Sätted ilmuvad vasakpoolsete keeduväljade taimerile.

Menüüs navigeerimine: menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Sümbol ilmub tagumisele taimerile ja väärtust

kuvatatakse eesmisel taimeril. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu . Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril  või nuppu .

Menüüst väljumiseks: vajutage nuppu .


OffSound Control

Helisignaaliid saate aktiveerida/deaktiveerida, valides Menu > User settings (Menüü > Kasutaja seaded).



Vaadake „Menüü struktuur“.

Kui helisignaaliid on välja lülitatud, siis kuulete ikkagi helisignaali, kui:

- puudutades ,
- taimer lõpetab mahaloenduse,
- vajutate aktiveerimata sümbolile.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad lülitatakse välja,
- te ei muuda kuumustaset ega ventilaatori pöörlemiskiirust pärast pliidiplaadi sisselülitamist,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- seade muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja pärast lülitib pliit välja.

Seos kuumustaseme ja aja vahel, mille järel seade välja lülitub:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub väl- ja
1 - 2	6 tundi



Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub väl- ja
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi



Kasutades SenseFry, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast.

7.2 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada  ja . Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. Funktsiooni deaktiveerimiseks:

vajutage .

Ilmub eelmine kuumusaste

7.3 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumutusasteme.

Kõigepealt seadke kuumutusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage uuesti nuppu .





Pliidiplaadi väljalülitamisel lülitub funktsioon välja.


7.4 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.



Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumutusaset.

Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohale ilmub indikaator. Lülitage pliit välja  abil.






Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks.  kohal asuv indikaator lülitub sisse.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumutusaset.

Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Lülitage pliit välja  abil.

Toiduvalmistamine sisselülitatud

funktsiooniga: vajutage  , seejärel vajutage nuppu  3 sekundit, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

7.5 Bridge







Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Lisateavet kööginõude õige paigutuse kohta leiate jaotisest "Keedualade kasutamine". Funktsioon ei tööta SenseBoil® töötamise ajal.

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumutusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks vasakpoolsele / parempoolsele

keeduväljale: puudutage  /  . Kuumutusastme seadistamiseks või muutmiseks puudutage vasak / parempoolset puuteregulaatorit.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage  /  . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

7.6 Hob²Hood

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



Enamike õhupuhastite puhul on gaugjuhtimine 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 asendisse H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilatori kiirust.

Automaatrežiimid





	Auto- maatne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 3)	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) 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 taimer nuppu , et valida automaatrežiim.







Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerige 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

vajutate 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 vajutate 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.

8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kooğinõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kooğinõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- SenseFry funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kooğinõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kooğinõusid 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.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- 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".

8.2 Mõra töötamise ajal

Kui kuulete:

- pragunemise heli: kooğinõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kooğinõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

8.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

8.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

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



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamiseks.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
P	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		






8.5 Näpunäiteid funktsiooni SenseFry kasutamiseks



Tabelis olevad andmed näitavad iga SenseFry taseme toiduainete näiteid. Pannil praetava toiduaine kogus, paksus, kvaliteet ja temperatuur (nt külmutatud) mõjutavad seatud SenseFry taset. Valige kuumuse tase

toiduaine tüübi, toiduvalmistamise eelistuste ja kasutatavate kööginõude alusel.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Toit	SenseFry tase
Munad	Omlett, praemuna  Madal
	Munapuder  Keskmine
Kala	Kalafilee, kalapulgad, mereannid  Keskmine
Liha	Hamburger, lihapallid, kotlet, kanafilee, kalkunifilee, eskalopp, filee, steik (poolküps / täisküps), praevorstid  Keskmine
	Steik (väheküps), hakkliha  Kõrge

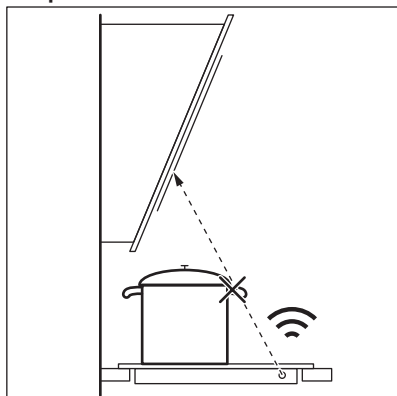
Toit		SenseFry tase
Köögiviljad	Praetud kartulid (toored)	 Madal
	Praetud kartulikotletid, köögiviljad	 Keskmine

8.6 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:


- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

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

9. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 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 tavapärasest puhastusprotseduuri.

HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

9.2 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,

rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.


- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.











10. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustet vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Paus".
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojustaset ei saa valida. Ühte keeduväljadest ei saa sisse lülitada.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasit kätsi.
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".
Sümboli  kohal asuv indikaator süttib.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lapselukk" ja "Lukk".
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Ebasobiva keedunõu tõttu on võimsus liiga madal või on kasutatav keedunõu tühi.	Kasutage sobivat tüüpi keedunõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid" ja jaotist "Tehnilised andmed". Ärge kunagi lülitage keeduala sisse, kui sellel on tühi pott.
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Pott on tühi või sisaldab mingit muud vedelikku, mitte vett (nt õli).	Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee.
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Potis on liiga palju või liiga vähe vett. Keetsite muud toitu peale vee ja kartulite. Keemispunkti on aja jooksul nihutatud ja funktsioon SenseBoil® ei saanud õigesti töötada.	Funktsiooni SenseBoil® kasutades keetke ainult vett ja kartuleid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Kostab piiks, indikaatorid sümboli  kohal vilguvad ja funktsioon SenseBoil® ei käivitu.	Ükski keeduala pole funktsiooniga SenseBoil® kasutamiseks valmis. Keeduväljadel, mida soovite valida, on ikka veel jääkkuumust või need on veel kasutusel.	Lõpetage oma eelmised toiduvalmistused ja valige ilma jääkkuumusega keeduala.
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

10.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või

teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt

teostatav hooldus tasuta ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel NIK85M30IB
 Tüüp 62 D5A 01 AA
 Induktsioon 7.35 kW
 Seerianr
 AEG

Tootekood (PNC) 949 598 055 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Valmistatud: Saksamaal
 7.35 kW



11.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine tagaosa	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210

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

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

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave

Mudeli tunnus	NIK85M30IB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	5	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	21.0 cm
	Keskmine tagaosa	21.0 cm
	Parem eesmine	21.0 cm
	Parem tagumine	21.0 cm

Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	180.8 Wh/kg
	Vasak tagumine	175.4 Wh/kg
	Keskmine tagaosa	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	189.4 Wh/kg
	Parem tagumine	184.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

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


Toidukuumtöötlemisala puuduvad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

12.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

13. 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 majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	77
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	79
3. INSTALLATION.....	82
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	84
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	86
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	86
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	92
8. CONSEILS.....	95
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	98
10. DÉPANNAGE.....	98
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	100
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	101
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	102

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm

des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

 **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

 **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en

verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

 **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

ATTENTION!

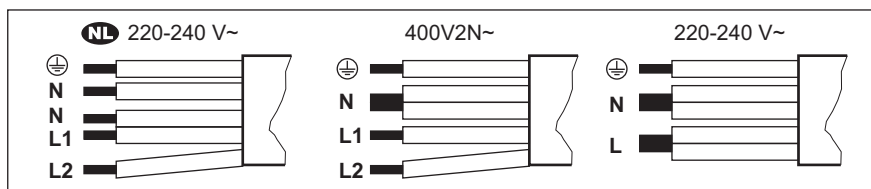
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Raccordement biphasé

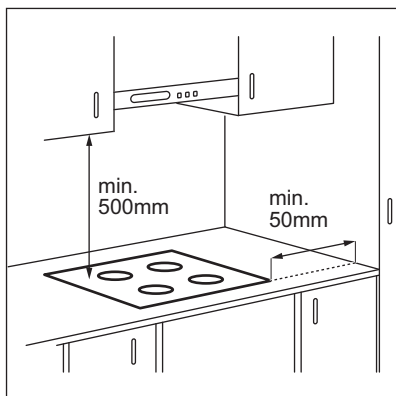
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



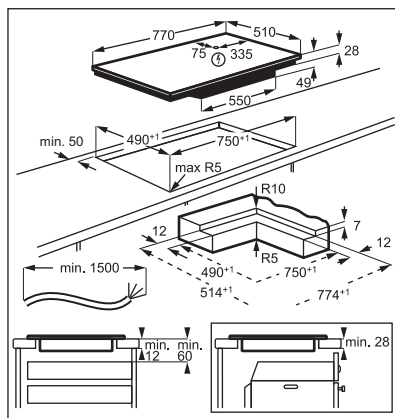
NL 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²	
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	L2 Marron		

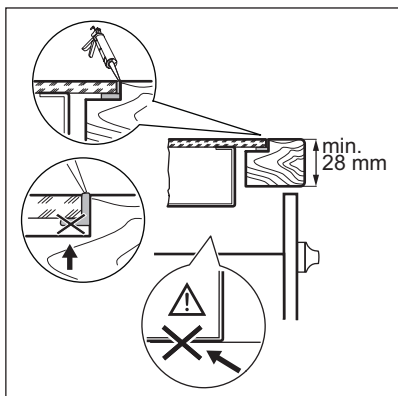
3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.





Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

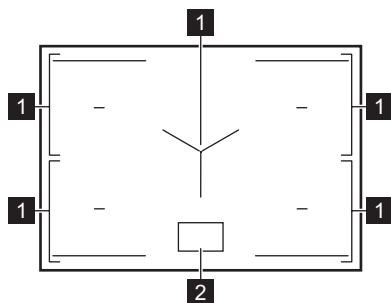
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson

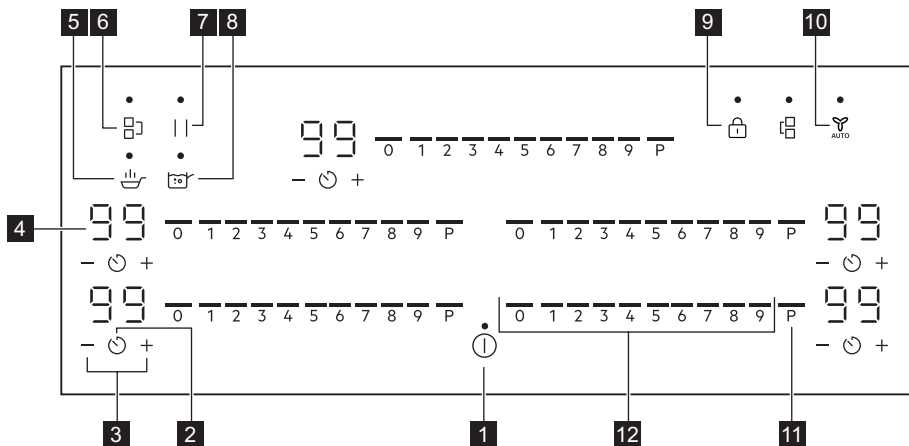


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande



Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

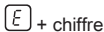

4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	ⓘ	En fonctionnement / A l'arrêt Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2	🕒	Minuteur Pour régler la fonction.
3	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
4	-	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
5	🍳	SenseFry SenseFry. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
6	🌉	Bridge Pour activer et désactiver la fonction.
7		Pause Pour activer et désactiver la fonction.
8	🍲	SenseBoil® SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.
9	🔒	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
10	👤 AUTO	Hob²Hood Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
11	P	PowerBoost Pour activer la fonction.
12	-	Barre de contrôle Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!




Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.

3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.

4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.


- P73 — 7 350 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. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-

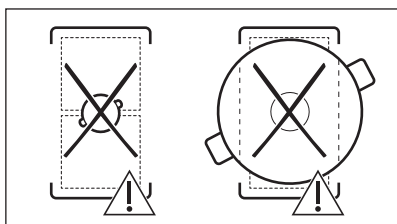
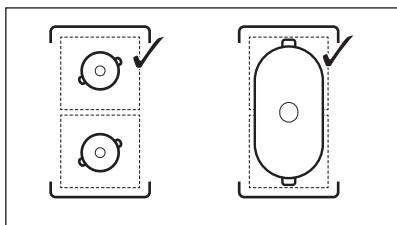
dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne replacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

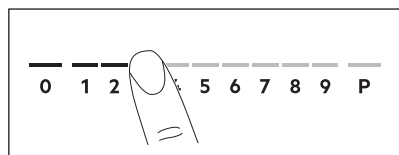
6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ AVERTISSEMENT!

☐ / ☐ / ☐ Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- ☐ - poursuivre cuisson,
- ☐ - maintien au chaud,
- ☐ - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.





L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.




6.7 Réglages minuteur



Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

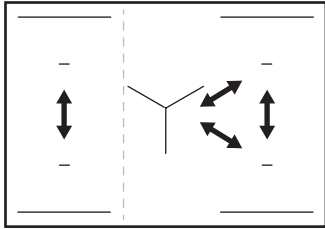
Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



6.9 SenseFry




Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson maintient la température tout au long de la cuisson. Vous pouvez choisir l'un des trois niveaux SenseFry suivants : faible (2), moyen (5), élevé (8). Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson froides sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.




Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le voyant au-dessus du symbole s'allume. Le niveau de chauffe est réglé sur 2 par défaut.
4. Sélectionnez un niveau de friture en appuyant plusieurs fois sur .

Un indicateur clignotant apparaît au-dessus du niveau choisi pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

5. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.

Vous pouvez régler le niveau SenseFry en appuyant sur l'un des niveaux de niveau de cuisson correspondants, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

niveau de puissance SenseFry	Niveaux de chauffe
Faible 	2
Moyen 	5
Élevé 	8

La fonction démarre.


Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

6. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur 0 sur la barre de commande ou appuyez sur .

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que la température souhaitée ne soit atteinte, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

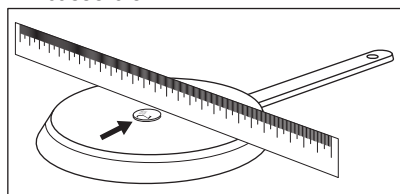
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les lourdes et/ou grandes casseroles peuvent prendre plus de temps à chauffer.

- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

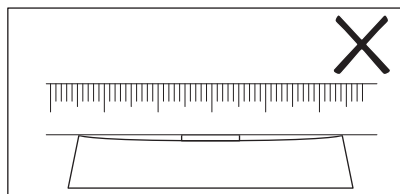
Récipients adaptés à la fonction SenseFry

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

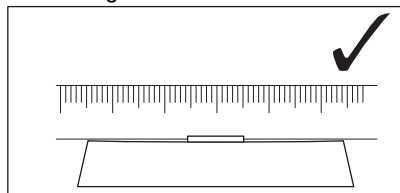
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.10 SenseBoil®

La fonction ajuste automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.



En cas de chaleur résiduelle (☐ / ☐ / ☐) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez des récipients remplis de 1 à 5 l d'eau froide sur les zones de cuisson disponibles pour lesquelles vous souhaitez démarrer la fonction.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur **1** pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur **☐** pour activer la fonction. Un indicateur clignotant apparaît au-dessus de **P** pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.
4. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.


La fonction démarre.

Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

Lorsque la fonction atteint le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à un niveau de mijotage par défaut.

Pour désactiver la fonction avant que le point d'ébullition n'ait été atteint, appuyez sur  ou sur 0.

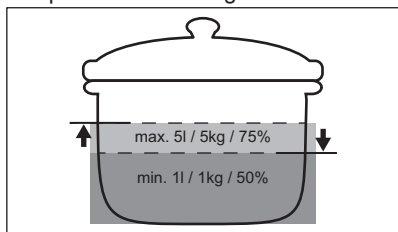
Pour désactiver la fonction une fois le point d'ébullition atteint, appuyez sur le curseur et réglez manuellement le niveau de cuisson.

Si vous activez Pause ou retirez le récipient, la fonction se désactive.

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que le point d'ébullition ne soit atteint, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins de 1 l ni plus de 5 l d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Pendant la phase de chauffage, évitez de remuer énergiquement les autres casseroles et cuissons en cours (comme la friture ou l'eau bouillante) sur les autres zones de cuisson.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à

proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.

- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajouter du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.



6.11 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 72
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .

OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction SenseFry, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie.

7.2 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée, et peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

7.4 Dispositif de sécurité enfant


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.


Pour activer la fonction : appuyez sur .



Ne paramétrez pas le niveau de cuisson




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

7.5 Bridge







La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

La fonction est inactive quand SenseBoil® est en cours de fonctionnement.

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson.

Pour activer la fonction des zones de cuisson gauche / droite : appuyez sur les touches  / . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande gauche / droite.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  / . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

7.6 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1





	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Modifier du mode automatique

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que H s'allument.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

8. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction SenseFry, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé

ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de

cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		








8.5 Conseils et astuces pour la fonction SenseFry

Les données du tableau montrent des exemples d'aliments pour chaque niveau SenseFry. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelée) des aliments à frire dans une poêle influencent le niveau SenseFry défini. Choisissez le niveau

de cuisson en fonction du type d'aliment, de vos préférences de cuisson et du récipient utilisé.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

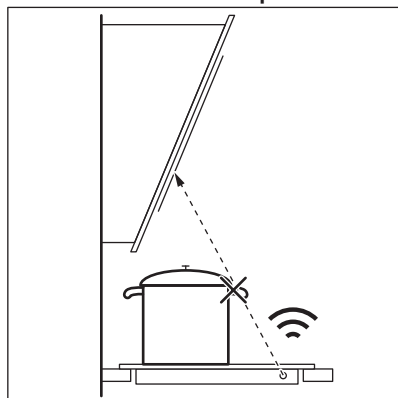
Aliments		Niveau SenseFry
Œufs	Omelette, œufs au plat	Faible 
	Œufs brouillés	Moyen 
Poisson	Filet de poisson, poisson pané, fruits de mer	Moyen 
Viande	Hamburger, boulettes de viande, côtelette, escalope de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (à point/bien cuit), saucisses frites	Moyen 
	Steak (saignant), viande hachée	Élevé 
Légumes	Pommes de terre sautées (cruës)	Faible 
	Galettes de pommes de terre frites, légumes	Moyen 

8.6 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :


- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole  AUTO.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.



10. DÉPANNAGE


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause possible	Solution
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
F et I s'affichent simultanément.	La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.	Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Caractéristiques techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus.
F et E s'affichent simultanément.	Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.	Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.
F et E s'affichent simultanément.	Le récipient contient trop ou pas assez d'eau. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement.	Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant SenseBoil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de  clignotent et SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées.	Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle.
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle NIK85M30IB

PNC 949 598 055 00

Type 62 D5A 01 AA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Fabriqué en : Allemagne
 7.35 kW



11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits

Identification du modèle	NIK85M30IB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Arrière central	21.0 cm
	Avant droite	21.0 cm
	Arrière droite	21.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	175.4 Wh/kg
	Arrière central	184.4 Wh/kg
	Avant droite	189.4 Wh/kg
	Arrière droite	184.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables

de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



REPRISE À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



საუკეთესო შედეგებისთვის

გმაღლობთ, რომ აირჩიეთ ეს AEG პროდუქტი. ჩვენ შევქმენით იგი, რათა იდეალური მუშაობის შესაძლებლობა მოგვეცა დიდი ხნის მანძილზე ინოვაციური ტექნოლოგიებით, რომლებიც ცხოვრებას აადვილებს ჩვეულებრივი მოწყობილობებისგან განსხვავებული ფუნქციებით. გთხოვთ დაუთმოთ რამდენიმე წუთი წაკითხვას, რათა შეძლოთ მისგან მაქსიმუმის მიღება.



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

www.aeg.com/support



დაარეგისტრიროთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

www.registeraeg.com




შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:

www.aeg.com/shop

კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურება

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი. ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

 გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

 ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

 გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	104
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	106
3. მონტაჟი.....	109
4. პროდუქტის აღწერა.....	112
5. პირველ გამოყენებამდე.....	113
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	114
7. დამატებითი ფუნქციები.....	120
8. მინიშნებები და რჩევები.....	123
9. მოვლა და დასუფთავება.....	126
10. პრობლემის აღმოფხვრა.....	127
11. ტექნიკური მონაცემები.....	129
12. ენერგოეფექტურობა.....	130
13. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	131

1. ⚠️ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეტესადაა უსაფრთხო დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- თუ მინის კერამიკული / მინის ზედაპირი გაიფხაჭნა, გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ შტეფსელიდან. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენტან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

გარფთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.

- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.

- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაცვით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
 - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრელების სისტემა.
 - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მთავილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო შეერთება

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი უნდა მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის

- შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოაერთეთ ქურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესად უსურველად.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამოშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭხა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდექციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება ამხვდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ქურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა მუშის / მუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ქურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.

- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და

ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.6 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დახუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერი მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ჭურები

ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის

ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ ფრთხილად!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ ფრთხილად!

არ განვრითოთ ბურღით და არ მიაჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ ფრთხილად!

სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

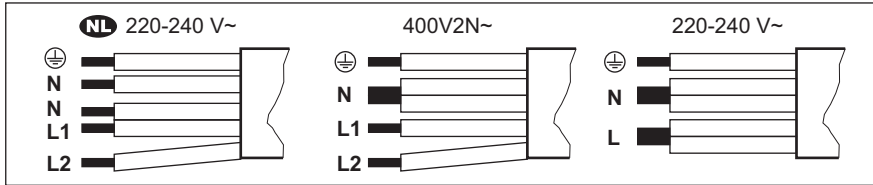
ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ნელსაწყო).

5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ნელსაწყო).

ორფაზიანი კავშირი

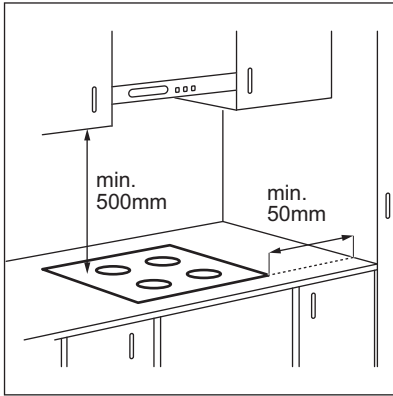
1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ნელსაწყო).



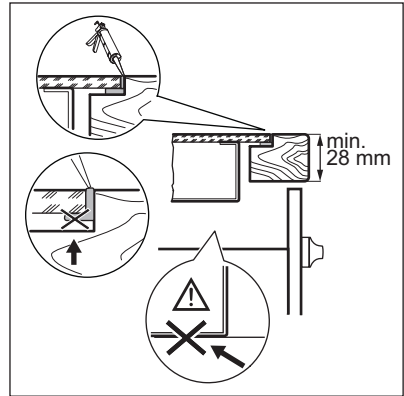
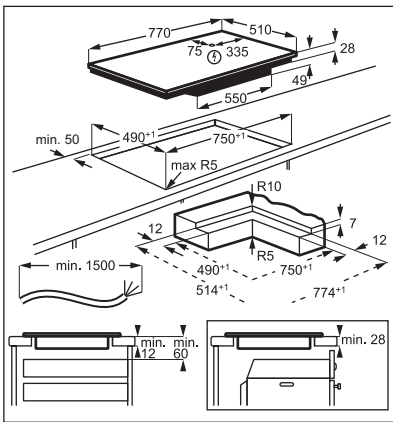
NL 220 - 240 ვ~	ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~	ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~
5x1,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²
⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი
N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი
L1 შავი	L1 შავი	L შავი და ყავისფერი
L2 ყავისფერი	L2 ყავისფერი	

3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ქურის გამფრქვევი მოწყობილობა“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

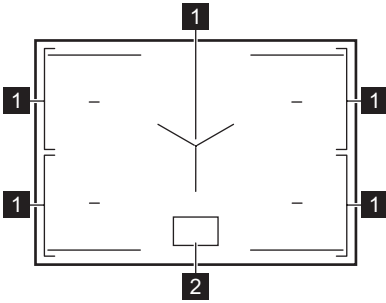
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



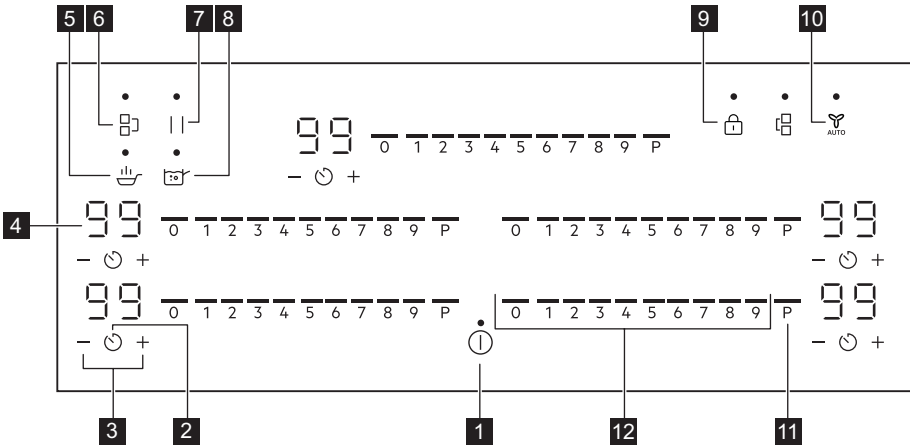
1 საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა

2 კონტროლის პანელი






საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

4.2 მართვის პანელის განლაგება





მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.


	სენსორული ველი	ფუნქცია	აღწერა
1	⓪	ჩართვა / გამორთვა	მოწყობილობის აქტივაციისა და დეაქტივაციისათვის.
2	⌚	ტიმერი	ფუნქციის დასაყენებლად.

სენსორ ული ველი	ფუნქცია	აღწერა
3	+ / -	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.
4	-	ტიმერის დისპლეი
5	 SenseFry	SenseFry. სიმზურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის.
6	 Bridge	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
7		ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
8	 SenseBoil®	SenseBoil®. წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადადუღდეს.
9	 დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა	მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
10	 Hob®Hood	ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვის და დეაქტივაციისთვის.
11	P	PowerBoost
12	-	მართვის ზოლი
		გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.

4.3 ეკრანის ინდიკატორები

ინდიკატორი	აღწერა
 + ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
	OptiHeat Control (ნარჩენი სიციხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო.

5. პირველ გამოყენებამდე




 **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ენერჯის შეზღუდვა

ენერჯის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერჯიას მოიხმარს ჭურა ჯამურად.

ნაგულისხმევად, ჭურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

- შედიეთ მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ .
- დააჭირეთ  წინა ტიმერს, სანამ P გამოჩნდება.

3. დააჭირეთ — / + წინა ტაიმერს სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.

4. დააჭირეთ ① გამოსასვლელად. **სიმძლავრის დონეები**

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

⚠ ფრთხილად!

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

- P73 — 7350 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ
- P25 — 2500 ვტ
- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ
- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

6. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფრთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს.

6.2 ქვების აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ჭურის პანელზე ჭურჭლის არსებობაზე და რთავს მოსამზადებელი ზონებს, თუ საჭმლის მომზადების პერიოდში არ არის აღმოჩენილი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ჭურჭელს ტემპერატურული რეჟიმის არჩევამდე დადგამთ, მართვის ზოლზე ინდიკატორი 0-ის ზემოთ გამოჩნდება.

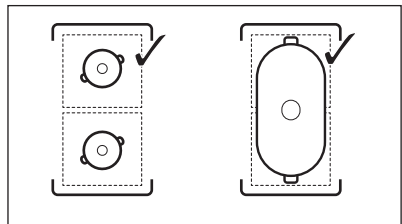
თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ, მართვის შესაბამისი ზოლის ზემოთ არსებული ინდიკატორები ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება.

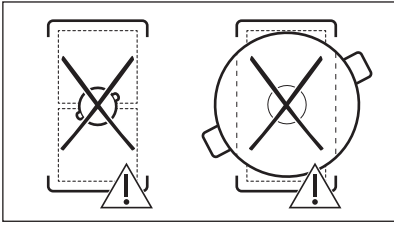
საჭმლის მომზადება რომ განაგრძოთ, მითითებული ვადის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

6.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

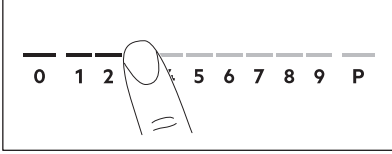
მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომასზე.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ ფუნქცია Bridge. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუმცა მონიშნულ არეს არ უნდა სცილდებოდეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.





6.4 გაცხელების პარამეტრები



- დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე. მართვის ზოლის ზემოთ ინდიკატორები ჩნდება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმის დონემდე.
- საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

6.5 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გაქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად:
შეეხეთ **P**.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

6.6 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

⚠ გარფთხილება!

/ / მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები უშუალოდ ჭურჭლის ძირში წარმოქმნიან იმ სიმზურვალეს, რომელიც აუცილებელია საჭმლის მომზადების პროცესისთვის. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიციხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,

- სითბოს შენარჩუნება,

- ნარჩენი სიციხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

6.7 ტაიმერის პარამეტრები

უკუთვლითი ტაიმერი

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების არჩეული ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.

1. დააჭირეთ ღილაკს \odot . ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 00.
2. ხანგრძლივობის (00-99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ $+$ -ს ან $-$ -ს.
3. დააჭირეთ \odot -ს ტაიმერის დასაწყებად ან დაიცადეთ 3 წამი. ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას.

დროის შესაცვლელად: დააყენეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა \odot -ით და დააჭირეთ $+$ -ს ან $-$ -ს.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: აირჩიეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა \odot და დააჭირეთ $-$ -ს. დარჩენილი დრო აითვლება უკუმიმართულებით 00-მდე.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიციმა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

წუთების შემსხნებელი

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურის პანელი გააქტიურებულია, საჭმლის მომზადების ზონები კი არ მუშაობს. ტემპერატურული რეჟიმი აჩვენებს 00-ს.

1. დააჭირეთ \odot .
2. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ $+$ -ს ან $-$ -ს.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიციმა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: დააჭირეთ \odot -სა და $-$ -ს. დარჩენილი დროის ათვლა 00-ს უბრუნდება.

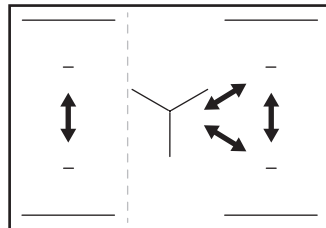
6.8 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე განაწილებს (უკავშირდება იმავ

ფაზას). ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.


- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეულ ფაზას გააჩნია ელექტროენერგიის მქსიმალური დატვირთვა. თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- ბოლოს არჩეული საკვების მომზადების ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.
- დაელოდეთ, სანამ ეკრანი ციმციმს შეწყვეტს ან შეამცირეთ საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეული გაცხელების პარამეტრი. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.




როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



6.9 SenseFry


ეს ფუნქცია საჭმლის შეწვისთვის სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების საშუალებას გაძლევთ. ქურის პანელი ტემპერატურას საჭმლის მომზადების მთელი პერიოდის განმავლობაში ინარჩუნებს. სურვილისამებრ, შეგიძლიათ აირჩიოთ სამი SenseFry დონიდან ერთ-ერთი: დაბალი (2), საშუალო (5), მაღალი (8). ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების შემდეგ ტემპერატურის ხელით დარეგულირება არ არის საჭირო.


 **ფრთხილად!**
გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი სამზარეულოს ჭურჭელი. არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით ტაფა ზეთის/ცხიმის გარეშე საჭმლის მოსამზადებელ ერთ-ერთ ცივ ზონაზე მარცხენა მხარეს. შეგიძლიათ გამოიყენოთ საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონა ან დააკავშიროთ ორივე ზონა, რასაც უზრუნველყოფს Bridge. თუ ერთ ქვაბს საჭმლის მოსამზადებელ მხოლოდ ერთ ზონაზე დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად ამოქმედდება.
2. შეეხეთ  ქურის ჩასართავად.
3. შეეხეთ  ფუნქციის აქტივაციისთვის. სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი ანათებს. ტემპერატურული რეჟიმი ნაგულისხმევად დაყენებულია შემდეგზე: 2.
4. შეწვის დონის ასარჩევად განემოკრებით დააჭირეთ ღილაკს . მოციმციმე ინდიკატორი არჩეული დონის ზემოთ საჭმლის მოსამზადებელი თითოეული ზონისთვის ჩნდება, რომელზეც ამჟამად შეგიძლიათ ფუნქციის გამოყენება.
5. შეეხეთ ნებისმიერ ადგილას საჭმლის მოსამზადებელი არჩეული ზონის ცოციაზე. SenseFry -ს დონის რეგულირება ტემპერატურული რეჟიმის ერთ-ერთ შესაბამის დონეზე დაჭირით შეგიძლიათ, როგორც ნაჩვენებია ქვემოთ მოცემულ ცხრილში.

SenseFry სიმძლავრის დონე	სიმზურვალის პარამეტრის დონეები
 დაბალი	2
 საშუალო	5
 მაღალი	8

ფუნქცია ჩაირთვება. ფუნქციის დაწყების შემდეგ ცოცის ზემოთ ჩნდება ინდიკატორები და ირთვება ანიმაცია.

 თუ 5 წამის განმავლობაში საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე ქვაბს არ დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად დაქტივირდება.

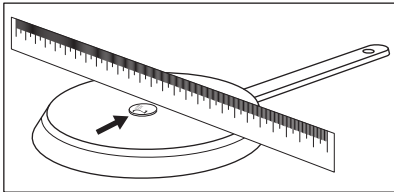
6. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია. როდესაც ტაფა სამიზნე ტემპერატურას მიაღწევს, გამოიციმა აკუსტიკური სიგნალის ხმა. ახლა შეგიძლიათ ტაფაზე ზეთი და საკვები დაამატოთ. ფუნქციის მოქმედების შესაწყვეტად დააჭირეთ 0-ს მართვის ზოლზე ან დააჭირეთ ღილაკს . თუ საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე დააყენებთ უკუთვლითი ტაიმერი, დაყენებული დრო კი სამიზნე ტემპერატურის მიღწევამდე გავა, ფუნქცია ავტომატურად დაქტივირდება. მინიშნებები და რჩევები:
 - საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ სიმზურვალის ნაგულისხმევი დონე შეცვალოთ.
 - საკვების სქელი ნაჭრების ან ნედლი კარტოფლის შემთხვევაში, შეწვის პირველი 10 წუთის განმავლობაში გამოიყენეთ თავსახური.
 - მძიმე ან/და დიდი ტაფების გაცხელებას, შესაძლოა, მეტი დრო დასჭირდეს.
 - სამზარეულოს ჭურჭლის გადახურებისა და დაზიანებისაგან დასაცავად, გამოიყენეთ სიმზურვალის დაბალი დონის მქონე ლამინირებული ტაფები.

- არ გამოიყენოთ თხელი ემალირებული ჭურჭელი. ის შეიძლება გადახურდეს და დაზიანდეს.

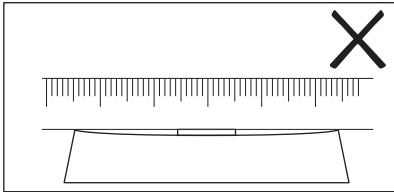
სწორი ტაფები SenseFry ფუნქციისთვის

გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელძირიანი ტაფები. იმის შესამოწმებლად, შესაფერისია თუ არა ტაფა:

1. დადეთ თქვენი ტაფა თავდაყირა.
2. დაადეთ ტაფას ძირზე სახაზავი.
3. სცადეთ სახაზავსა და ტაფის ძირს შორის 1, 2 ან 5 ევროცენტის (ან მსგავსი სისქის, დაახ. 1,7 მმ) მონეტის მოთავსება.



- a. თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტის ჩადება შეძელით, ტაფა არასწორია.



- b. თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტას ვერ დებთ, ტაფა სწორია.



6.10 SenseBoil®

ფუნქცია ავტომატურად არეგულირებს წყლის ტემპერატურას ისე, რომ დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ წყალი არ გადადუღდეს.



საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ნარჩენი სითბოს (☐ / ☐ / ☐) არსებობის შემთხვევაში ხმოვანი სიგნალი გამოიცემა და ფუნქცია არ ჩაირთვება. ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.

⚠ ფრთხილად!

არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით 1-5 ლ ცივი წყლით სავსე ქვაბები საჭმლის მოსამზადებელ ხელმისაწვდომ ზონებზე, რომელთათვისაც გასურთ ფუნქციის ამოქმედება.

თუ ერთ ქვაბს საჭმლის მოსამზადებელ მხოლოდ ერთ ზონაზე დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად ამოქმედდება.

2. შეეხეთ ① ქურის ჩასართავად.

3. შეეხეთ ☐ ფუნქციის აქტივაციისთვის.

P-ის ზემოთ მოციმციმე ინდიკატორი საჭმლის მოსამზადებელი თითოეული ზონისთვის ჩნდება, რომელზეც ამჟამად შეგიძლიათ ფუნქციის გამოყენება.

4. შეეხეთ ნებისმიერ ადგილას საჭმლის მოსამზადებელი არჩეული ზონის ცოციაზე.

ფუნქცია ჩაირთვება.

ფუნქციის დაწყების შემდეგ ცოციის ზემოთ ჩნდება ინდიკატორები და ირთვება ანიმაცია.




თუ 5 წამის განმავლობაში საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე ქვაბს არ დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად დაეაქტივირდება.

მას შემდეგ, რაც ფუნქცია დუდილის ტემპერატურას მიაღწევს, ქურის პანელი ხმოვან სიგნალს გამოსცემს და სიმბურვალის პარამეტრი ავტომატურად

გადავა დაბალ ტემპერატურაზე დუდილის ნაგულისხმევ დონეზე.

დუდილის წერტილის მიღწევამდე ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ

 -ს ან 0-ს.

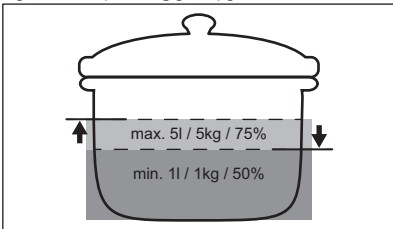
დუდილის წერტილის მიღწევამდე ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ ცოცხას და მექანიკურად დაარეგულირეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

თუ გააქტიურდება ჰაუზა ან აიღებთ ქვაბს, ფუნქცია დეაქტივირდება.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე დაყენდება უკუთვლითი ტაიმერი, დაყენებული დრო კი დუდილის წერტილის მიღწევამდე გავა, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- ფუნქციამ შეიძლება გამართულად არ იმუშაოს ქურის ზედაპირის ჩაიდნებისა და ესპრესოს სახარშების შემთხვევაში.
- ქვაბის ნახევარი ან სამი მეოთხედი ისე აავსეთ ონკანის ცივი წყლით, რომ კიდიდან 4 სმ ცარიელი დარჩეს. არ გამოიყენოთ 1 ლ -ზე ნაკლები ან 5 ლ -ზე მეტი წყალი. წყლის (ან წყლისა და კარტოფილის) მთლიანი წონა უნდა იყოს 1-იდან 5 კგ-მდე.



- საუკეთესო შედეგების მისაღწევად მოამზადეთ მხოლოდ მთელი, გაუფუჭვნიელი, საშუალო ზომის კარტოფილები. დარწმუნდით, რომ კარტოფილი ძალიან მჭიდროდ არ ჩაალაგეთ.
- გაცხელების ეტაპზე სხვა ქვაბებს ენერგიულად არ მოუროთ და არც ერთდროულად დაიწყეთ სხვადასხვა საჭმლის მომზადება (მაგალითად,

შეწვა ან ხარშვა) მომზადების სხვა ზონებზე.

- ფუნქციის მსვლელობისას მოერიდეთ გარე ვიბრაციებს (მაგ., არ გამოიყენოთ ბლენდერი და არ დადოთ მობილური ტელეფონი ქურის პანელის გვერდით).
- საკვებისა და ჭურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.
- დაამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუდილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერჯის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური.

6.11 მენიუს სტრუქტურა


ცხრილში ნაჩვენებია ძირითადი მენიუს სტრუქტურა.


მომხმარებლის პარამეტრები

სიმბოლო	პარამეტრი	შესაძლო ვარიანტები
b	ხმა	ჩართვა / გამორთვა (-)
P	ენერჯის შეზღუდვა	15 - 72
H	ქურის რეჟიმი	0 - 6
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია	ბოლოდროინდელი გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების სია.

მომხმარებლის პარამეტრებზე

გადასასვლელად: 3 წამის განმავლობაში

დააჭირეთ ღილაკს . ამის შემდეგ



ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს.

პარამეტრები მარცხენა მოსამზადებელი ზონების ტაიმერზე გამოჩნდება.

მენიუში ნავიგაცია: მენიუ შედგება

პარამეტრის სიმბოლოსა და მნიშვნელობისგან. სიმბოლო ჩნდება უკანა ტაიმერზე, ხოლო მნიშვნელობა — წინა ტაიმერზე. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს 

წინა ტაიმერზე. პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ ღილაკს  ან  წინა ტაიმერზე.

მენიუდან გასასვლელად: დააჭირეთ ღილაკს ①.

OffSound Control

ხმების აქტივაცია/დეაქტივაცია შესაძლებელია აქ: მენიუ > მომხმარებლის პარამეტრები.



იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

როდესაც ხმები გამორთულია, ხმას მაინც გაიგებთ, თუ:

- შეეხებით ღილაკს ①,
- ტაიმერი ჩამოვსა
- დააჭერთ არააქტიურ სიმბოლოს.

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 ავტომატური გათიშვა

ეს ფუნქცია ჟურას ავტომატურად გამორთავს, თუ:

- როგორც საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- ტემპერატურულ რეჟიმს ან ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმს არ აყენებთ ჟურის პანელის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნით დაღვარეთ ან დადეთ რაიმე მართვის პანელზე (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გამოიცემა სიგნალის ხმა და ჟურის პანელი დეაქტივირდება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- მოწყობილობა ძალიან ცხელდება (მაგ., ტაფის ამოშრობამდე დუღილის შემთხვევაში). აცადეთ კონფორს გაგრილება ჟურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ, ჟურა გამოირთვება.

ურთიერთკავშირი ტემპერატურულ რეჟიმს და იმ დროს შორის, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა დეაქტივირდება:

გაცხელების პარამეტრები	ჟურა გამოირთვება
1 - 2	6 საათში
3 - 4	5 საათში
5	4 საათში

გაცხელების პარამეტრები	ჟურა გამოირთვება
6 - 9	1,5 საათი



როდესაც გამოიყენება SenseFry, ჟურის პანელი დეაქტივირდება 1,5 საათის შემდეგ.

7.2 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, ① და || შეიძლება გამოყენებული იქნეს. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:

დააჭირეთ ღილაკს ||.

სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

2. ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს ||.

წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

7.3 დაბლოკვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ჟურის პანელის მუშაობის დროს. ამით თავიდან აცილებთ

ტემპერატურული რეჟიმის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: დააჭირეთ ღილაკს **⏏**.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: ხელახლა დააჭირეთ **⏏** -ს.



ფუნქცია დეაქტივირდება ქურის პანელის დეაქტივაციისას.

7.4 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ქურის პანელი.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: დააჭირეთ

①-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ **⏏**-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორი არ გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა შემდეგით **⏏**.



ქურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება.

ინდიკატორი **⏏** -ის ზემოთ ჩართულია.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: დააჭირეთ

①-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ **⏏** -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. გამორთეთ ქურა შემდეგით **⏏**.

გააქტიურებული ფუნქციით მომზადება:

დააჭირეთ **⏏**-ს, შემდეგ კი დააჭირეთ **⏏** -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა.

როდესაც ქურას გამორთავთ შემდეგით **⏏** ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

7.5 Bridge



ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს. ჭურჭლის სწორი მოთავსების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ ნაწილი „საჭმლის მომზადების ზონები“. ფუნქცია არ მუშაობს, როცა SenseBoil® მიმდინარეობს.

ფუნქცია ერთმანეთთან აკავშირებს საჭმლის მომზადების ორ ზონას და მათ, როგორც ერთს, ისე ამუშავებს.

თავიდან დააყენეთ სიმზურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების ზონისთვის.

მარცხენა / მარჯვენა საჭმლის მომზადების ზონების ფუნქციის

გასააქტიურებლად: შეეხეთ **⏏** / **⏏**. გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის მარცხენა / მარჯვენა სენსორთაგან ერთ-ერთს.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ **⏏** / **⏏**. საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს დამოუკიდებლად.

7.6 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადაცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ ვენტილატორის ქურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.



გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე დეაქტივირებულია. გააქტიურეთ იგი ამ ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა
 ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ქურის ჰანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას აძუშავებთ. ქურა ავტომატურად ამოიცივებს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

	ავტომატური განათება	დუღილი ¹⁾	შეწვა ²⁾
H0	გამორთვა	გამორთვა	გამორთვა
H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა
H2 ³⁾	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H4	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H5	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 2

	ავტომატური განათება	დუღილი ¹⁾	შეწვა ²⁾
H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3

1) ქურა ამოიცივებს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ქურა ამოიცივებს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. ქურის დეაქტივაცია.
2. დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოიჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ღილაკს რამდენჯერმე, სანამ **H** არ გამოიჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს , რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.






გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის ჰანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.



როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძელზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა
 თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს

AUTO, როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ

ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით  თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ  თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს .

i
ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

განათების გააქტიურება
თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.

i
გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითშება.

8. მინიშნებები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!
ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

i
საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- SenseFry ფუნქციისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელი ძირიანი ტაფები.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიადოთ ჭურჭელი მიწის კიდებსა და კუთხეებზე, რადგან მიწის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბური, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოშვებული ენერჯის მხოლოდ ნაწილს.
- უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის

მომზადების ზონების სპეციფიკაციაში". მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

i
იხილეთ "ტექნიკური მონაცემები".

8.2 ხმაური მუშაობის დროს

თუ გესმით:

- ბზარის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალფენიანი ძირი).
- სასტვენის ხმა: იყენებთ კონფორს მაღალი სიმძლავრის დონით და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალფენიანი ძირი).
- გუგუნის ხმა: იყენებთ ენერჯის მაღალ დონეს.
- ტკაცუნის ხმა: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნის ხმა: მუშაობს ვენტელატორი.

ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე.

8.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერჯის ეკონომიისათვის, საკვების მომზადების ზონის გამაცხელებელი დეაქტივირდება ტაიმერის ამთვლელის ხმის გაქრობამდე. მუშაობის დროის მხრივ ცვლილებები გაცხელების დაყენებულ პარამეტრსა და საკვების მომზადების ოპერაციის ხანგრძლივობაზე დამოკიდებულია.

8.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმბურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმბურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

i
აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმბურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაჭი, შოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურჩეთ.
2	გამოკრივეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურჩეთ რძის კერძები.
3 - 4	მომუშაული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
P	აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

8.5 რჩევები და მითითებები SenseFry ფუნქციასთან დაკავშირებით

ცხრილში მოცემული მონაცემები აჩვენებს კერძების მაგალითებს SenseFry -ს თითოეული დონისთვის. SenseFry -ს დონის დასაყენებლად გასათვალისწინებელია ტაფაზე შესაწვავი საკვების რაოდენობა, სისქე, ხარისხი და ტემპერატურა (ანუ გაყინული). აირჩიეთ

ტემპერატურული რეჟიმის დონე საკვების ტიპის, საჭმლის მომზადების თქვენი პრეფერენციებისა და თქვენ მიერ გამოყენებული ჭურჭლის მიხედვით.



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

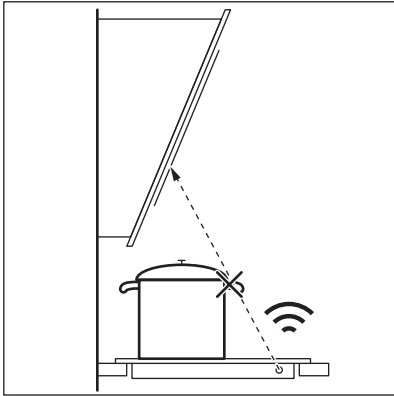
საკვები		SenseFry დონე
კვერცხი	ომლეტი, შემწვარი კვერცხი	დაბალი
	გათქვეფილი ერბოკვერცხი	საშუალო
თევზი	თევზის ფილე, თევზის ჩხირები, ზღვის პროდუქტები	საშუალო
ხორცი	ჰამბურგერი, გუფთები, კატლეტი, ქათმის მკერდი, ინდაურის მკერდი, ესკალოპი, ფილე, სტეიკი (საშუალოდ შემწვარი / კარგად მომზადებული), შემწვარი სოსისი	საშუალო
	სტეიკი (ნაკლებად შემწვარი), ფარში	მაღალი
ბოსტნეული	შემწვარი კარტოფილი (უმი)	დაბალი
	შემწვარი კარტოფილის კატლეტები, ბოსტნეული	საშუალო

8.6 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:


- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიაწვებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ქურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ლუმის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით

ამ ფუნქციით მომუშავე ლუმის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. AEG-ის ლუმის გამწოვებს, რომლებიც ამ ფუნქციით არიან აღჭურვილები, უნდა ჰქონდეთ სიმბოლო .

9. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მოშობაზე შემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის

პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

9.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი

- საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები,

მზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.

- **მოაცილეთ მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

10. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

10.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
თქვენ ვერ აირჩევთ გაცხელების მაქსიმალურ პარამეტრს ერთ-ერთი საჭმლის მომზადების ზონისთვის. ერთ-ერთი კონფორი არ ირთვება.	ხვა კონფორები მოიხმარს მაქსიმალურ ნელმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენი ქურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს.	ეამცირეთ იმავე ფაზაზე მიერთებული სხვა კონფორების გაცხელების პარამეტრი. იხ. „სიმძლავრის მართვა“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
	თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.	გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ კონფორი ან წელით ამუშავეთ ხუფი.
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ზმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.
სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი ② ანათებს.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.	იხილეთ „ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა“ და „ჩაკეტვა“.
მართვის ზოლი ციმციმებს.	კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული.	მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას.
	სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „რჩევები და მითითებები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხილეთ „ტექნიკური მონაცემები“.
ⓕ და ① ჩნდება ერთდროულად.	სიმძლავრე ძალიან დაბალია შეუფერებელი ჭურჭლის ან ცარიელი ქვაბის გამო.	გამოიყენეთ სწორი ტიპის ჭურჭელი. იხ. „რჩევები და მინიმუმები“ და „ტექნიკური მონაცემები“.
		ნუ ჩართავთ ნებისმიერ კონფორს ცარიელი ქვაბით მასზე.
ⓕ და ② ჩნდება ერთდროულად.	ქვაბი ცარიელია ან მასში წყლის ნაცვლად სხვა სითხეა, მაგ. ზეთი.	მოერიდეთ ამ ფუნქციის გამოყენებას წყლის გარდა სხვა სითხეებთან.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
<p>F და 3 ჩნდება ერთდროულად.</p>	<p>ქვაბში ჭარბი ან მცირე რაოდენობის წყალია. თქვენ წყალში კარტოფილის ნაცვლად სხვა საკვები მოხარშეთ. დუღილის წერტილმა დროში გადაიწია და SenseBoil® ფუნქციამ გამართულად ვერ იმუშავა.</p>	<p>მოხარშეთ მხოლოდ კარტოფილი წყალში SenseBoil®. იხილეთ "რჩევები და მინიმუმები".</p>
<p>თქვენ გესმით მოკლე ხმოვანი სიგნალი, ინდიკატორები ზემოთ  ციმციმებს და SenseBoil® არ ირთვება.</p>	<p>არც ერთი კონფორი არ არის მზად SenseBoil® ფუნქციის გამოყენებისთვის. არჩეულ კონფორზე ნარჩენი სითბოა ან ისინი ჯერ კიდევ გამოიყენება.</p>	<p>დაასრულეთ უკვე დაწყებული საჭმლის მომზადება და აირჩიეთ თავისუფალი კონფორი ნარჩენი სითბოს გარეშე.</p>
<p>E და რიცხვი ჩნდება.</p>	<p>კონფორაში შეცდომაა.</p>	<p>მოახდინეთ კონფორის დეაქტაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ქურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.</p>

10.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასხურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

11. ტექნიკური მონაცემები

11.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი NIK85M30IB

ტიპი 62 D5A 01 AA
 ინდუქცია 7.35 კვტ
 სერ. #
 AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 055 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც
 მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანიაში
 7.35 კვტ



11.2 საჭმლის მომზადების ზონების ტექნიკური მახასიათებლები

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	PowerBoost [ვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
შუა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210

საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე, შესაძლოა, ოდნავ განსხვავდებოდეს ცხრილში მითითებული ზომებისგან. ისინი განსხვავდება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და განზომილებების მიხედვით.

საკვების მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის, დიამეტრი არ უნდა აღემატებოდეს ცხრილში მითითებულ დიამეტრს.

12. ენერგოეფექტურობა

12.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ

მოდელის იდენტიფიკაცია	NIK85M30IB	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	5	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა შუა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	21.0 სმ 21.0 სმ 21.0 სმ 21.0 სმ 21.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა შუა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	180.8 ვტსთ/კგ 175.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ 189.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	182.9 ვტსთ/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერჯის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.



12.2 ენერჯის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.

- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

13. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ზელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	133
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	135
3. MONTAGE.....	138
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	140
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	142
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	142
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	148
8. TIPPS UND HINWEISE.....	150
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	153
10. FEHLERSUCHE.....	154
11. TECHNISCHE DATEN.....	156
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	157
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	158

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist 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. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät aus und lösche 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 (auch die automatischen Garfunktionen). 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.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen

Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks 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.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetz-kabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle 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.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie

nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trenne sofort das Kochfeld und prüfe, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. 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 du Speisen in heißes Öl legst, kann es spritzen.
- Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anderes angegeben.
- Verwende nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠️ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

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

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalte 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. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.
- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

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

2.6 Entsorgung

⚠️ 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.
- Ersetze 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. Wende dich bitte an deinen lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

VORSICHT!

Bohre oder löte die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

VORSICHT!

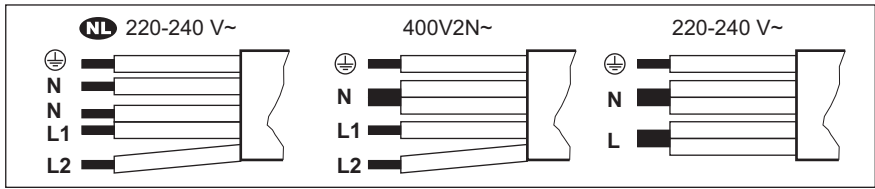
Schließe das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

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

Zweiphasiger Anschluss

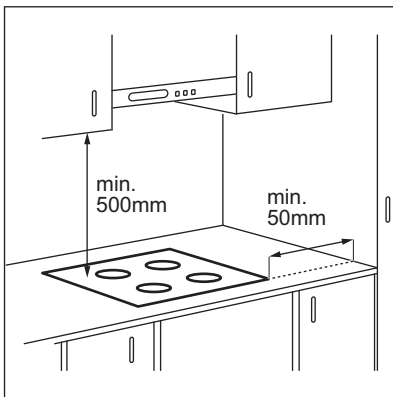
1. Entferne die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



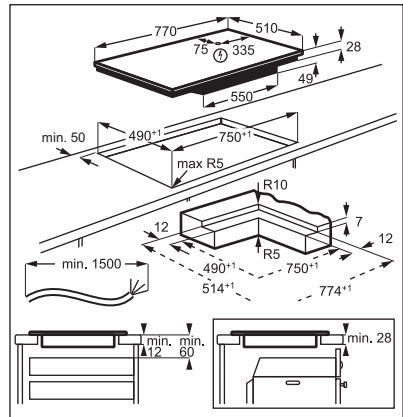
NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasiger Anschluss: 220 - 240 V~		
5 x 1,5 mm²	5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm²		
⊕	Grün – gelb	⊕	Grün – gelb	⊕	Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun	L2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

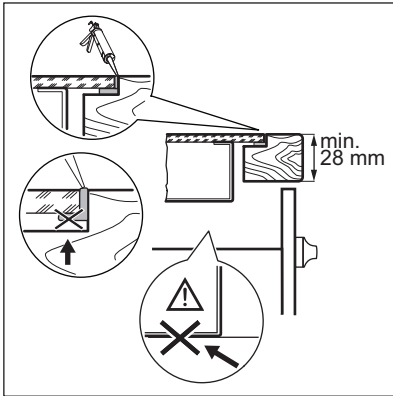
3.4 Aufbau

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



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 Ihre AEG Induktionskochfläche“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

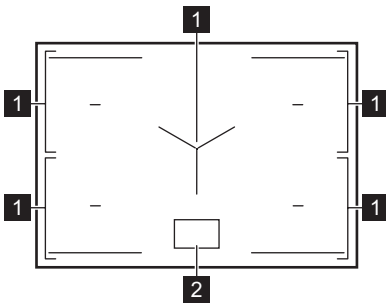
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



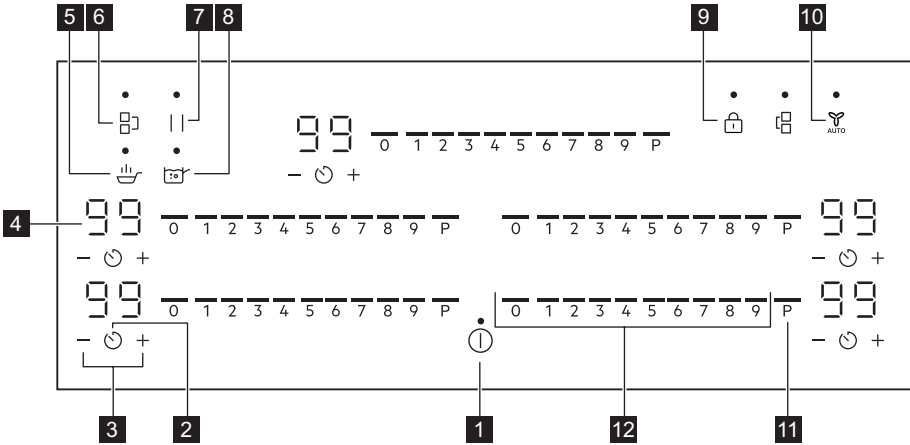
1 Induktionskochzone

2 Bedienfeld



Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

4.2 Bedienfeldlayout



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

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung	
1	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.	
2	Timer	Einstellen der Funktion.	
3	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.	
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	SenseFry	SenseFry. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.	
6	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.	
7	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.	
8	SenseBoil®	SenseBoil®. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.	
9	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.	
10	Hob*Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.	
11	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12	-	Steuerungsleiste	Einstellen der Kochstufe.

4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
+ Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

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 Hausinstallationsicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste gedrückt.
2. Drücken Sie auf dem vorderen Timer, bis **P** erscheint.
3. Drücken Sie / auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.

4. Zum Beenden drücken Sie . **Leistungsstufen**

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

VORSICHT!

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

- P73 — 7350 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

Halten Sie gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

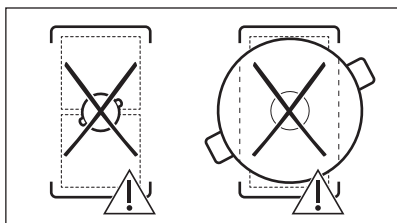
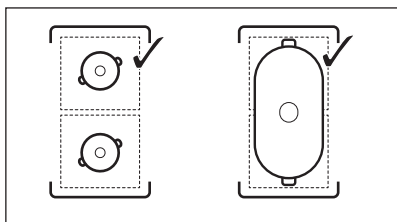
Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

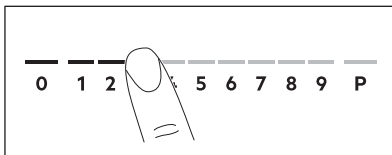
6.3 Verwenden der Kochzonen

Stelle das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Mit der Bridge-Funktion kannst du mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellkala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 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**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

! 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.

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

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- 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.




6.7 Timer-Optionen



Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.



Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.



Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen

aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .

2. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

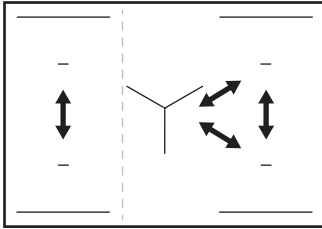
Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

6.8 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 besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren 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.



6.9 SenseFry



Mit dieser Funktion kannst du eine geeignete Kochstufe zum Braten deiner Speisen einstellen. Das Kochfeld hält die Temperatur während des Garvorgangs aufrecht. Du kannst eine von drei SenseFry Ebenen auswählen: Niedrig (2), mittel (5), hoch (8). Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

VORSICHT!


Verwende nur kaltes Kochgeschirr. Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der kalten Kochzonen auf der linken Seite. Du kannst eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.

Wenn du nur einen Topf auf eine Kochzone stellst, startet die Funktion automatisch.

2. Berühre , um das Kochfeld einzuschalten.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.




Die Anzeige über dem Symbol leuchtet auf. Die Kochstufe ist standardmäßig auf 2 eingestellt.

4. Wähle eine Frittierstufe aus, indem du  wiederholt drückst.

Für jede Kochzone, auf der du die Funktion nutzen kannst, erscheint eine blinkende Anzeige über der gewählten Stufe.

5. Berühre eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone. Du kannst den SenseFry-Pegel anpassen, indem du eine der

entsprechenden Kochstufen drückst, wie in der Tabelle unten dargestellt.

SenseFry Leistungsstufe	Stufen der Wärmeeinstellung
 Niedrig	2
 Mittel	5
 Hoch	8


Die Funktion startet.

Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.



Wenn du innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellst, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

6. Stelle bei Bedarf eine Timer-Funktion ein. Erreicht die Pfanne die gewünschte Temperatur, ertönt ein akustischer Signalton. Du kannst jetzt Öl und Lebensmittel in die Pfanne geben.

Um die Funktion zu stoppen, drücke 0 auf der Steuerleiste oder drücke .

Wenn du auf einer der Kochzonen einen Countdown-Kurzzeitwecker einstellst und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

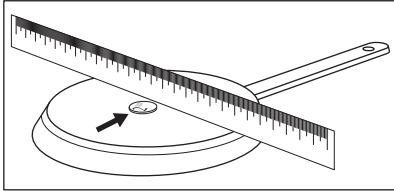
Tipps und Hinweise:

- Du kannst die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Frittierens einen Deckel verwenden.
- Bei schweren und/oder großen Pfannen kann das Erhitzen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwende beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwende kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

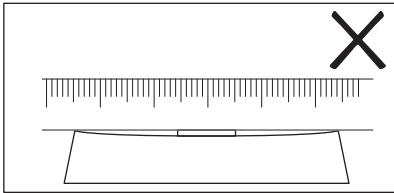
Geeignete Pfannen für dieSenseFry-Funktion

Verwende nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfst du, ob die Pfanne richtig ist:

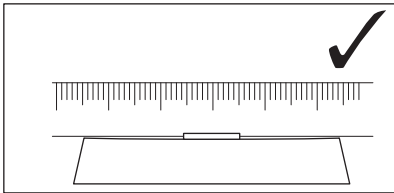
1. Drehe deine Pfanne um.
2. Lege ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuche, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- a. Die Pfanne ist falsch, wenn du die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen kannst.



- b. Die Pfanne ist richtig, wenn du die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne legen kannst.



6.10 SenseBoil®

Die Funktion passt die Temperatur des Wassers automatisch an, damit es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.





Ist in der Kochzone, die du benutzen möchtest, noch Restwärme (☐ / ☐ / ☐) vorhanden, ertönt ein akustisches Signal und die Funktion startet nicht. Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

! VORSICHT!

Verwende die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle Töpfe, die mit 1 bis 5 l kaltem Wasser gefüllt sind, auf die verfügbaren Kochzonen, für die du die Funktion starten möchtest.

Wenn du nur einen Topf auf eine Kochzone stellst, startet die Funktion automatisch.

2. Berühre , um das Kochfeld einzuschalten.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.

Für jede Kochzone, auf der du derzeit die Funktion nutzen kannst, erscheint oberhalb von **P** eine blinkende Anzeige.

4. Berühre eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone.

Die Funktion startet.


Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.



Wenn du innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellst, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Wenn die Funktion den Siedepunkt erreicht, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab und die Kochstufe wechselt automatisch auf einen voreingestellten Köchelpegel.

Um die Funktion vor Erreichen des

Siedepunkts zu deaktivieren, berühre  oder 0.

Um die Funktion nach Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühre den

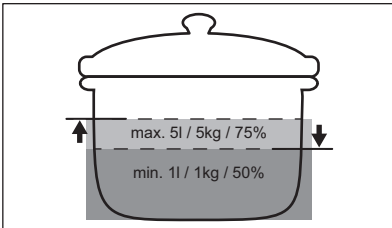
Schieberegler und stelle die Kochstufe manuell ein.

Wenn du Pause aktivierst oder den Topf entfernst, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn du Countdown-Kurzzeitwecker auf einer der Kochzonen einstellst und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochern und Espressokochern auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Fülle den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwende nicht weniger als 1 l oder mehr als 5 l Wasser. Stelle sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, koche nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achte darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeide während der Aufheizphase energisches Rühren anderer Töpfe und parallele Garvorgänge (wie Braten oder Kochen) auf anderen Kochzonen.
- Vermeide es, externe Vibrationen zu erzeugen (z. B. durch Verwendung eines Mixers oder das Platzieren eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), wenn die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs kannst du die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunktes anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.

- Verwende einen Deckel, um Energie zu sparen.

6.11 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

Benutzereinstellungen

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
b	Ton	Ein / Aus (→)
P	Leistungsbegren- zung	15 - 72
H	Abzugshaubenmo- dus	0 - 6
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarme / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den

Einstellungen zu navigieren, drücken Sie auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie oder auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie .

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- du nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellst,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entferne den Gegenstand oder reinige das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lass die Kochzone abkühlen, bevor du das Kochfeld wieder benutzt.
- wenn du eine Kochzone nicht ausschaltest oder die Kochstufe änderst. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden



Wenn du SenseFry verwendest, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus.

7.2 Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann und verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücke .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Drücke zum Ausschalten der Funktion .

Die vorherige Heizstufe erscheint.

7.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie erneut.



Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

7.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.




Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung. Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

7.5 Bridge







Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.

Die Funktion funktioniert nicht während des Betriebs von SenseBoil®.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion für linke / rechte Kochzonen: Berühren Sie  / . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der links / rechts gelegenen Steuersensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie  / . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

7.6 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. Du kannst den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktiviere es, bevor Du die Funktion einschaltest. Weitere Informationen findest Du in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellst Du den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Du das Kochfeld bedienst. 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. Schalte das Kochfeld aus.
2. Drücke  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücke  3 Sekunden lang.
4. Drücke  wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücke auf  des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.







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



Wenn Du das Garen beendest und das Kochfeld ausschaltest, 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

Du kannst die Funktion auch manuell bedienen. Drücke hierzu , wenn das

Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Du kannst die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Du die Intensivstufe gewählt hast und  erneut drückst, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücke , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalte das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Du kannst das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Du das Kochfeld einschaltest. Stelle hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



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

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutze 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.

- Verwende für die SenseFry-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stelle sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor du es auf die Kochfläche stellst.
- Achte 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.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwende aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, das größer als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben ist. Vermeide 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“.

8.2 Geräusche während des Betriebs

Wenn du Folgendes hörst:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.


Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

8.4 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	Lege einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Gib ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfe die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfe während des Prozesses den Wasserstand. Lasse den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Koche größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Koche große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die SenseFry-Funktion



Die Daten in der Tabelle zeigen Beispiele für Lebensmittel für jede SenseFry-Stufe. Die Menge, Dicke, Qualität und Temperatur (z. B. gefroren) der Speisen, die in der Pfanne gebraten werden sollen, beeinflussen die eingestellte SenseFry-Stufe. Wähle die

Kochstufe basierend auf dem Speisotyp, deinen Kochvorlieben und dem verwendeten Kochgeschirr.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Lebensmittel	SenseFry-Stufe
Eier	Omelette, frittierte Eier
	Rührei
Fisch	Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte
Fleisch	Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (medium / durch), Bratwürste
	Steak (blutig), Hackfleisch

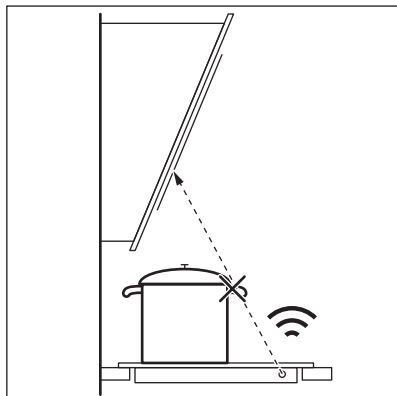
Lebensmittel		SenseFry-Stufe
Gemüse	Bratkartoffeln (roh)	 Niedrig
	Gebratene Kartoffelpuffer, Gemüse	 Mittel

8.6 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:


- Schütze das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richte kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decke das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbreche den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf).
Siehe Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwende 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, findest du auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 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.

9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und

Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte 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. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.





10. FEHLERSUCHE








⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wende dich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Du hast die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühre nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinige das Bedienfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsatzgemäßer elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Du kannst die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. Du kannst eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Dein Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbeengung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Du hast etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Du hast etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entferne 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. Du benutzt einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum. Verwende einen kleineren Topf, wechsle die Kochzone oder bediene die Dunstabzugshaube manuell.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Du stellst es zu nah an das Bedienfeld.	Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Du die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt. Du verwendest ungeeignetes Kochgeschirr. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Stelle das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird. Verwende für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Die Leistung ist aufgrund eines ungeeigneten Kochgeschirrs oder eines leeren Topfes zu niedrig.	Verwende geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ sowie „Technische Daten“. Aktiviere keine Kochzone mit einem leeren Topf.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 und  erscheinen gleichzeitig.	Der Topf ist leer oder enthält eine andere Flüssigkeit als Wasser, z. B. Öl.	Verwende die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Es befindet sich zu viel oder zu wenig Wasser im Topf. Du hast etwas anderes als Wasser und Kartoffeln gekocht. Der Siedepunkt hat sich zeitlich verschoben und die Funktion SenseBoil® konnte nicht richtig funktionieren.	Koche nur Wasser und Kartoffeln mit SenseBoil®. Siehe „Tipps und Hinweise“.
Es ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe über  blinkt und SenseBoil® startet nicht.	Keine der Kochzonen ist zur Verwendung mit SenseBoil® bereit. Die Kochzonen, die Du auswählen möchtest, haben noch Restwärme oder sind noch in Betrieb.	Beende deine bisherigen Kochaktivitäten und wähle eine freie Kochzone ohne Restwärme.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalte nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell NIK85M30IB
 Typ 62 D5A 01 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 055 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

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

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen

Modellbezeichnung	NIK85M30IB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	5	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Hinten Mitte	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	180.8 Wh/kg
	Hinten links	175.4 Wh/kg
	Hinten Mitte	184.4 Wh/kg
	Vorne rechts	189.4 Wh/kg
	Hinten rechts	184.4 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.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

12.2 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.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

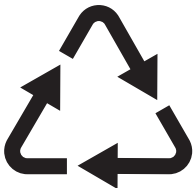
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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 zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an 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 Vertreter 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.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	160
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	163
3. UZSTĀDĪŠANA.....	165
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	167
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	169
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	169
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	174
8. PADOMI UN IETEIKUMI.....	177
9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	180
10. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	180
11. TEHNISKIE DATI.....	182
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	183
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	184

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par

savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai.

Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.

- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektroīklam

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 elektroīkla 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 saīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta triecienu aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda 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 elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē

atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārļiecinieties, 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 jūtas 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.

- Uzkarsti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

- Augstā temperatūrā uzkarstas 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 skrāpējumu 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 elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijs numurs

3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņū bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērssgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomainīu 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!

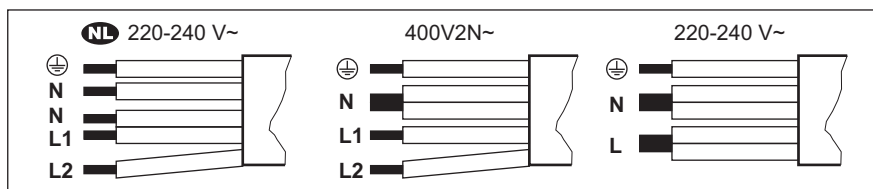
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzdevas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu 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 uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

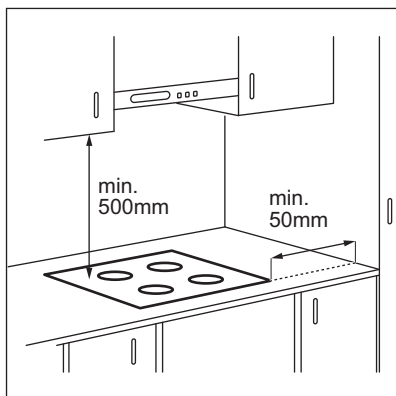
1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



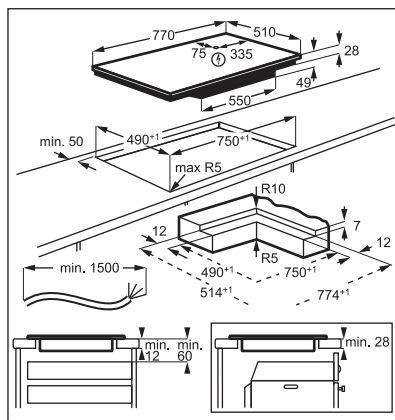
NL 220 - 240 V~	Divfāzu pieslēgums 400 V2N~	Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²
Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš
N Zils un zils	N Zils un zils	N Zils un zils
L1 Melns	L1 Melns	L Melns un brūns
L2 Brūns	L2 Brūns	

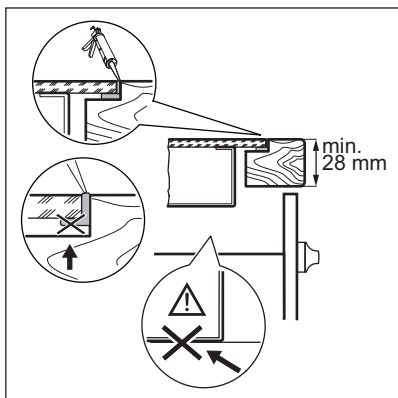
3.4 Montāža

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



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





Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — iegulšana virsmā”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

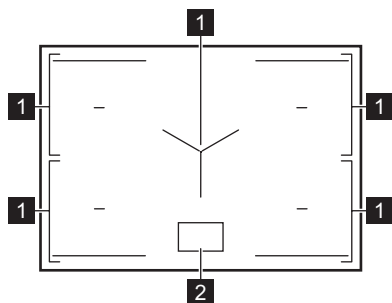
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

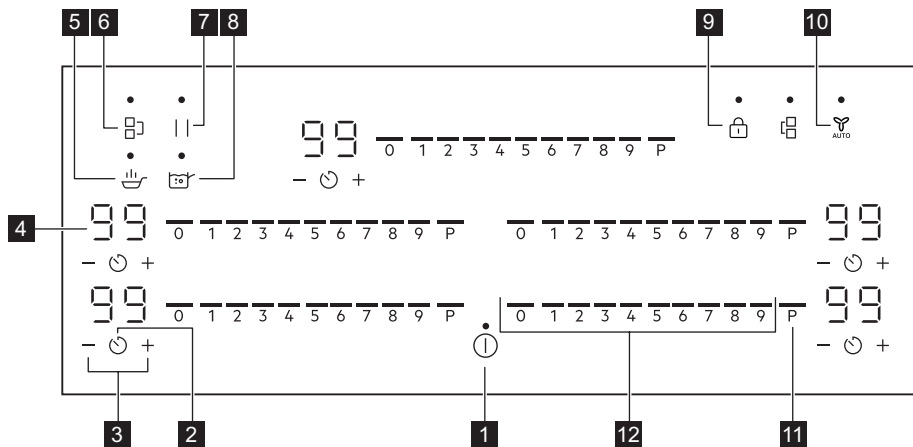


- 1** Indukcijas gatavošanas zona
- 2** Vadības panelis













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

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1	 Ieslēgts / Izslēgts	Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
2	 Taimeris	Funkcijas iestatīšana.
3	 Paldzina vai saīsina laiku.	
4	- Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
5	 SenseFry	SenseFry. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
6	 Bridge	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
7	 Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
8	 SenseBoil®	SenseBoil®. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.
9	 Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
10	 Hob²Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.
11	 PowerBoost	Lai ieslēgtu funkciju.
12	- Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

4.3 Displeja indikatori

Indikators	Apraksts
+ cipars	Radušies darbības traucējumi.
/ /	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.

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. Ieejiet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiešu 3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiešu .
2. Nospiediet taimera priekšpusē līdz parādās P.
3. Nospiediet / taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.

4. Nospiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārliedzinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

- P73 – 7350 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 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiešu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

6.2 Katlu noteikšana

Šī funkcija norāda gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ka gatavošanas laikā

attiecīgajā gatavošanas zonā netiek konstatēta gatavošanas trauka klātesamība.

Novietojot gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas pirms karsēšanas iestatījuma atlasīšanas, vadības joslā iedegas indikators virs atzīmes 0.

Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot virs attiecīgās vadības joslas esošie indikatori. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā,

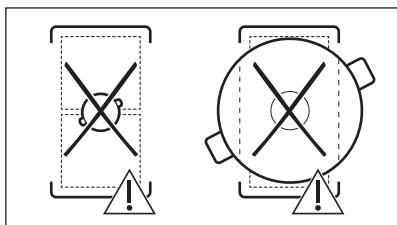
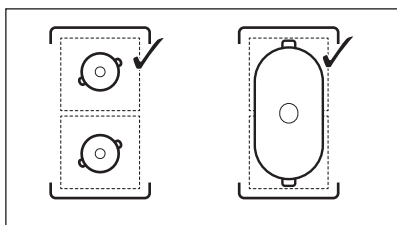
attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta.

Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

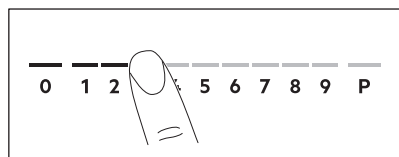
6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge funkciju. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija Bridge netiks aktivizēta.



6.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā.

Iepriekš norādītie indikatori virs vadības joslas parādās līdz atlasītajam karsēšanas iestatījuma līmenim.

2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

6.5 PowerBoost

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



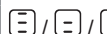
Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarities **P**

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)


⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

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

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.





Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.




6.7 Taimera iespējas



Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Iestatiet atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un pēc tam iestatiet funkciju.

1. Nospiediet . Taimera displejā parādās 00.
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu laiku (00–99 minūtes).
3. Nospiediet , lai iedarbinātu taimeri, vai uzgaidiet 3 sekundes. Taimeris sāk laika atskaiti.




Lai mainītu laiku: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet  vai .



Lai deaktivizētu funkciju: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet . Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Karsēšanas iestatījums rāda 00.

1. Nospiediet .
2. Piespiediet  vai , lai iestatītu laiku. Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

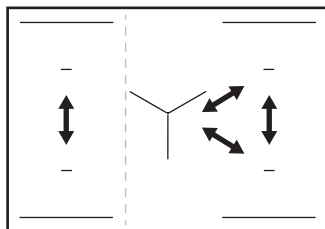
Lai deaktivizētu funkciju: nospiediet  un . Atlikušais laiks tiks skaitīts atpakaļ līdz 00.

6.8 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. Katrai fāzei ir maksimālā elektības slodze. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pirmās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši atlasē kārtībai.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla iemirgojas un rāda maksimālos iespējamās karsēšanas iestatījumus.
- 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.



6.9 SenseFry



Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Plīts virsma uztur attiecīgo temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat izvēlēties vienu no trim SenseFry līmeņiem: zems (2), vidējs (5), augsts (8). Tiklīdz siltuma iestatījums ir iestatīts, nav nepieciešams regulēt temperatūru manuāli.

UZMANĪBU!


Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu / taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.




2. Pieskarieties pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Iedegas indikators virs simbola . Siltuma iestatījums ir iestatīts uz 2 pēc noklusējuma.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni, vairākkārt nospiežot .

Katrai gatavošanas zonai, kuru jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, virs izvēlētā līmeņa parādās mirgojošs indikators.

5. Pieskarieties jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa. Jūs varat pielāgot SenseFry līmeni, nospiežot vienu no attiecīgajiem siltuma iestatījumiem, kā attēlots tabulā tālāk.

SenseFry jau- das līmenis	Siltuma iestati- juma līmeņi
 Zems	2
 Vidējs	5
 Augsts	8

Funkcija aktivizējas.


Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.



Novietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

6. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Pannai sasniedzot paredzēto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet 0 vadības joslā vai nospiediet .

Ja iestatāt Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un iestatītais laiks beidzas pirms tiek sasniegta paredzētā temperatūra, funkcija izslēdzas automātiski.

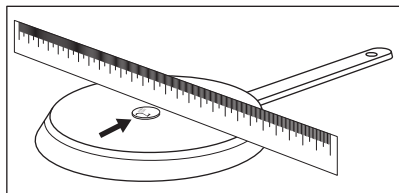
Padomi un ieteikumi

- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas un/vai lielas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

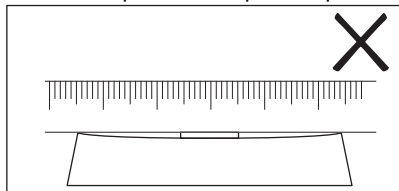
Pareizo pannu izvēle SenseFry funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

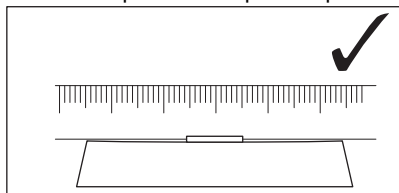
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.10 SenseBoil®

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



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

Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.



UZMANĪBU!

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Ar aukstu ūdeni piepildītus katlus (1–5 l ūdens) novietojiet uz pieejamām gatavošanas zonām, kurām vēlaties aktivizēt funkciju.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarities pie , lai aktivizētu plīts virsmu.

3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarities pie .

Virs gatavošanas zonām, kuras jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, parādās mirgojošs indikators P.

4. Pieskarities jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa.

Funkcija aktivizējas.

Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.



Novietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

Kad ūdens sāk vārīties, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, un sildīšanas pakāpe automātiski pāriet uz noklusējuma gatavošanas uz lēnas uguns līmeni.

Lai izslēgtu funkciju pirms ūdens sācis vārīties, pieskarities vai 0.

Lai izslēgtu funkciju, kad ūdens sācis vārīties, pieskarities slīdnim un noregulējiet sildīšanas pakāpi manuāli.

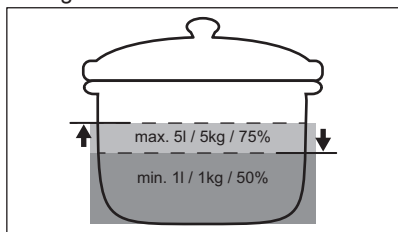
Aktivizējot Pauze vai noņemot katlu, funkcija izslēdzas.

Iestatot Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un ja iestatītais laiks beidzas pirms ūdens sācis vārīties, funkcija izslēdzas automātiski.

Padomi un ieteikumi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.
- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 l un vairāk nekā 5 l ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt

1–5 kg robežās.



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Uzsildīšanas fāzes laikā izvairieties no aktīvas citu katlu maisīšanas un paralēliem gatavošanas procesiem (piem., cepšanas vai vārīšanas) uz citām gatavošanas zonām.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.

6.11 Izvēlnes struktūra

Tabulā redzama pamata izvēlnes struktūra.

Lietotāja iestatījumi

Simbols	Iestatījums:	Iespējamās opcijas
b	Skaņa	Ieslēgts / Izslēgts (–)

Simbols	Iestatījums:	Iespējamās opcijas
P	Jaudas ierobežojums	15 - 72
H	Tvaika nosūcēja režīms	0 - 6
E	Brīdinājumu / kļūdu vēsture	Neseno brīdinājumu / kļūdu saraksts.

Lai ietiet lietotāja iestatījumos: nospiediet un turiet nospiešanu 3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet nospiešanu . Iestatījumi parādās taimerī, kas atrodas pa kreisi no gatavošanas zonām.

Pārvietošanās pa izvēlni: izvēlni veido iestatījumu simbols un vērtība. Simbols iedegas aizmugurējā taimerī, bet vērtība parādās priekšējā taimerī. Lai pārvietotos pa iestatījumiem, priekšējā taimerī nospiediet . Lai mainītu iestatījuma vērtību, priekšējā taimerī nospiediet vai .

Lai izietu no izvēlnes: nospiediet .

OffSound Control

Jūs varat ieslēgt/izslēgt skaņas signālus sadaļā Izvēlne > Lietotāja iestatījumi.



Skatīt sadaļu "Izvēlnes struktūra".

Kad skaņas signāli ir izslēgti, signāli joprojām atskan, kad:

- jūs skarat ;
- beidzas taimerī iestatītais laiks,
- jūs nospiežat neaktīvu simbolu.

7. PAPILDFUNKCIJAS

7.1 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas,
- jūs neiestatāt nevienus karsēšanas iestatījumus vai ventilatora darbības

ātruma iestatījumus pēc plīts virsmas ieslēgšanas,

- izlejāt vai novietojāt kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.

- ierīce pārmērīgi sakarst (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantot plīts virsmu.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika plīts virsma izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura ierīce izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	pusotra stunda



Izmantojot SenseFry, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas.

7.2 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot un . Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

- Lai aktivizētu funkciju**, nospiediet . Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.
- Lai izslēgtu funkciju**, nospiediet . Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

7.3 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma.

Vispirms iestatiet karstuma iestatījumu.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet .

Lai izslēgtu funkciju, atkārtoti nospiediet .



Funkcija tiek deaktivizēta, izslēdzot plīts virsmu.

7.4 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet . Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus. Turiet nospiešanu 3 sekundes, līdz iedegas indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .



Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva. Indikators virs ir ieslēgts.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet . Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus. Turiet nospiešanu 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Gatavošana ar ieslēgtu funkciju: nospiediet , pēc tam turiet nospiešanu 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar , funkcija darbojas atkal.

7.5 Bridge





Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus. Lai iegūtu papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu, skatiet sadaļu "Gatavošanas zonu lietošana". Funkcija nedarbojas, kamēr strādā SenseBoil®.

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju kreisajai / labajai gatavošanas zonai: nospiediet / . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem kreisajā / labajā pusē.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties pie  / . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

7.6 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 iekreiz, 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
H5	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
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.

Appaismojuma 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.

8. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 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 biežākiem un plakanākiem.
- Funkcijai SenseFry lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepīlēt 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 plītai, ja:

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

8.2 Trokšņi darbības laikā:

Ja dzirdat:

- 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;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

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

8.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

8.4 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 iestafītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzenu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidrums, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siņņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Lielā ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

8.5 Funkcijas SenseFry izmantošanas padomi un ieteikumi

Tabulā tālāk redzami produktu piemēri katram SenseFry līmenim. Pannā cepamo pārtikas produktu daudzums, biežums, kvalitāte un temperatūra (piem., saldēti) ietekmē iestatāmo SenseFry līmeni.

Izvēlieties sildīšanas iestatījuma līmeni atkarībā no ēdiena veida, jūsu gatavošanas vēlmēm un izmantotajiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

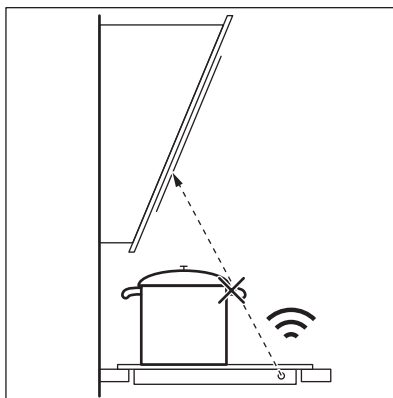
Ēdiens		SenseFry līmenis
Olas	Omlete, ceptas olas	Zems
	Olu kultenis	Vidējs
Zivis	Zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	Vidējs
Gaļa	Hamburgers, kotletes, sitenis, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa, eskalops, fileja, steiks vidējs/labi izcepts, ceptas desiņas	Vidējs
	Steiks (jēls), maltā gaļa	Augsts
Dārzeņi	Cepti kartupeļi (svaigi)	Zems
	Ceptas kartupeļu pankūkas, dārzeņi	Vidējs

8.6 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju


- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.



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 .

9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 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.

9.2 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:** kalņakmens 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.



10. PROBLĒMRISINĀŠANA










BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrofīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrofīkla. Palūdziet kvalificētam elektrīķim pārbaudīt pieslēgumu.
Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām. Neizdodas aktivizēt kādu no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
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".
Iedegas indikators virs simbola  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skatīt sadaļu "Bērnu aizsardzības ierīce" un "Bloķēšana".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet 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".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
 un  parādās vienlaicīgi.	Jauda ir pārāk zema, jo ēdiena gatavošanas trauki ir nepiemēroti vai katls ir tukšs.	Izmantojiet piemērota veida gatavošanas traukus. Skatiet sadaļas "Padomi un ieteikumi" un "Tehniskie dati". Neaktivizējiet zonu, ja uz tās ir novietots tukšs trauks.
 un  parādās vienlaicīgi.	Katls ir tukšs vai satur šķidrumu, kas nav ūdens, piem., eļļu.	Nelietojiet funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.
 un  parādās vienlaicīgi.	Katlā ir pārāk daudz vai pārāk maz ūdens. Jūs vārijāt produktus, kas nav ūdens un kartupeļi. Vārīšanās punkts tika pārvietots laikā, un SenseBoil® nevarēja pienācīgi darboties.	Izmantojiet funkciju SenseBoil® tikai ūdens un kartupeļu vārīšanai. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
Atskan skaņas signāls, iemirgošanas indikatori virs  , taču neaktivizējas SenseBoil®.	Neviena no gatavošanas zonām nav gatava darboties ar SenseBoil®. Gatavošanas zonās, kuras vēlaties izmantot, ir atlikušais siltums vai tās joprojām tiek izmantotas.	Pabeidziet gatavot iesākto un izvēlieties brīvu gatavošanas zonu, kurā nav atlikušā siltuma.
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis NIK85M30IB
Veids 62 D5A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 055 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz

Ražots: Vācijā
7.35 kW



11.2 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	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

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

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

12. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	NIK85M30IB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	5	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apājo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Aizmugurējā vidējā Labā priekšā Labā aizmugurē	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Aizmugurējā vidējā Labā priekšā Labā aizmugurē	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

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

12.2 Enerģijas taupīšana


Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.


- Uzksaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.

- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.

- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	185
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	188
3. ĮRENGIMAS.....	190
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	192
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	194
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	194
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	199
8. PATARIMAI.....	202
9. PRIEŽIŪRĄ IR VALYMAS.....	204
10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	205
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	207
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	208
13. APLINKOS APSAUGA.....	208

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už

sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet 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 mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliojantį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekране pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo 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 sprogoimą.
- 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 gaminimo indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

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

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į 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, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- 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

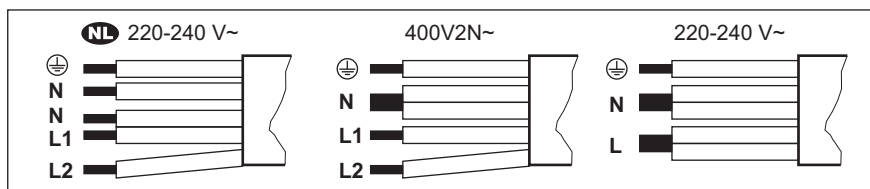
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

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

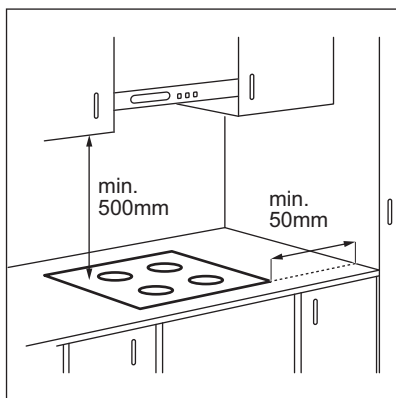
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



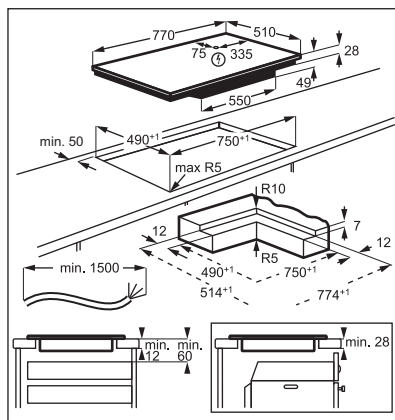
NL 220 - 240 V~	Dvifazė jungtis: 400 V2N~	Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²
Žalias-geltonas	Žalias-geltonas	Žalias-geltonas
N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas
L1 Juodas	L1 Juodas	L Juodas ir rudas
L2 Rudas	L2 Rudas	

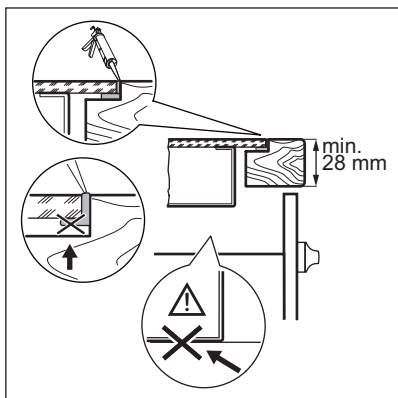
3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.





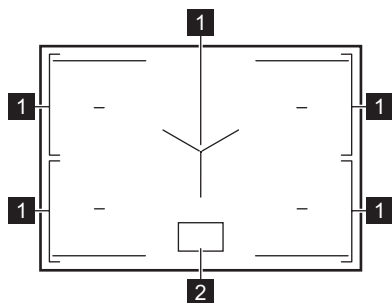
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – įleidimas“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation 

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas

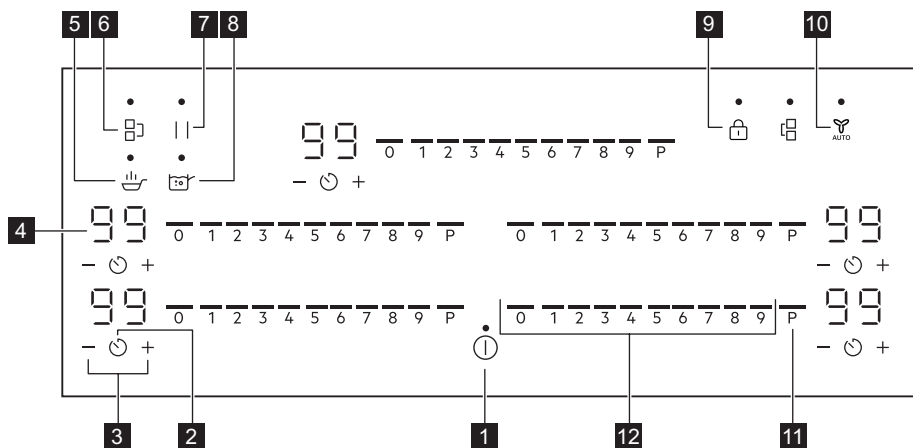


- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis



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

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

	Jutiklio laukas	Funkcija	Aprašymas
1		Ijungta / Išjungta	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2		Laikmatis	Nustatyti funkciją.
3		-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
4	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
5		SenseFry	SenseFry. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
6		Bridge	Ijungia ir išjungia funkciją.
7		Pauzė	Ijungia ir išjungia funkciją.
8		SenseBoil®	SenseBoil®. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.
9		Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
10		Hob²Hood	Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
11		PowerBoost	Ijungia funkciją.
12	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

4.3 Ekranu indikatoriai

Indikatorius	Aprašymas
+ skaičius	Gedimas.
/ /	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): tęsti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinė kaitra.

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. Atidarykite meniu: paspauskite ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje paspauskite kelis kartus, kol pamatysite .
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite / , kad parinktumėte galią.

4. Paspauskite , kad išeitumėte. **Galios lygiai**

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

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

- P73–7350 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

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite.

6.2 Prikaistuvio aptikimas

Ši funkcija aptinka ant viryklės pastatytą prikaistuvį, o jei maisto gaminimo metu ji neaptinka nei vieno prikaistuvio – išjungia kaitvietes.

Jeigu ant kaitvietės pastatysite prikaistuvį nepasirinkę kaitros, valdymo juostoje virš 0 įsijungus indikatorius.

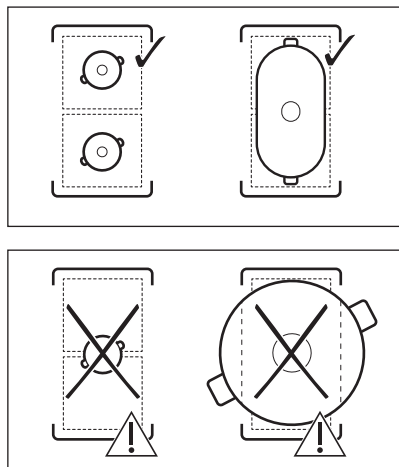
Jeigu nuimsite prikaistuvį nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos valdymo juostos pradės mirksėti indikatoriai. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite prikaistuvio atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungus.

Jei norite tęsti maisto gaminimą, padėkite prikaistuvį atgal ant kaitvietės per nurodytą laiką.

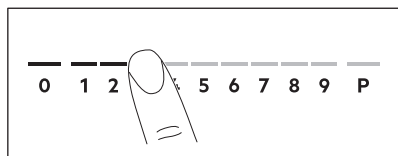
6.3 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame prikaistuvyje. Prikaistuvius turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvius yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.



6.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujama karščio nustatymą. Indikatoriai virš valdymo juostos išžiebs iki pasirinkto kaitinimo lygio.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

6.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinį 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**.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.6 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai išsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

- tęsti maisto gaminimą,
- šilumos palaikymas,
- likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.


6.7 Laiko nustatymai




Atgalinės atskaitos laikmatis



Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Nustatykite pasirinktos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Paspauskite . Laikmačio ekrane įsijungs „00“.
2. Paspauskite arba laikui pakeisti (00–99 min).

3. Paspauskite , kad paleistumėte laikmatį arba palaukite 3 sekundes. Laikmatis pradės atskaitą.




Norėdami pakeisti laiką: pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją, pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00.



Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Kaitvietė išsijungs. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Įsijungs kaitros nuostata „00“.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Norėdami išjungti funkciją, paspauskite  ir . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 0.

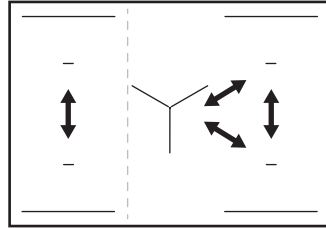
6.8 Galios valdymas

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. Kiekviena fazė turi didžiausią leistiną apkrovą. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmosios pasirinktos kaitvietės kaitros nuostata visuomet tampa prioritetine. Likusi galia paskirstoma tarp kitų kaitviečių, pagal pasirinktą eilės tvarką.
- Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.

- Palaukite, kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės šilumos 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.






6.9 SenseFry

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė palaiko reikiamą temperatūrą visą maisto gaminimo laikotarpį. Galite rinktis vieną iš trijų SenseFry lygių: žemą (2), vidutinį (5) arba aukštą (8). Kai nustatysite kaitros lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO




Naudokite tik šaltą prikaistuvį. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite prikaistuvį be aliejaus / riebalų ant šaltos kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi. Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.
2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite .
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsižiebs virš simbolio esantis indikatorius. Numatytasis kaitros lygis yra 2.
4. Paspauskite  tiek kartų, kad pasirinktumėte kepinimo lygį.

Virš pasirinkto kiekvienos kaitvietės kaitros lygio rodmens, jei kaitvietė tinkama naudoti šią funkciją, pradės mirksėti indikatorius.

5. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą.

SenseFry lygį galite koreguoti vienu iš nustatymų mygtukų (žr. nustatymų lentelę).

SenseFry galios lygis	Kaitros nustatymo lygiai
 Žemas	2
 Vidutinis	5
 Aukštas	8

Funkcija paleidžiama.


Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

6. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Pasiekus numatytąją prikaistuvio temperatūrą įsijungs garsinis signalas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą.

Jei funkciją norite išjungti, valdymo juostoje paspauskite 0 arba .

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatį ir laikas pasibaigs nepasiekus pasirinktos temperatūros, funkcija išsijungs automatiškai.

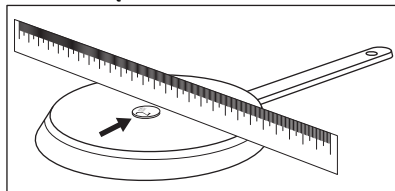
Gudrybės ir patarimai

- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs ir (arba) didesni prikaistuviai kaista ilgiau.
- Naudodami prikaistus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte prikaistuvių.
- Nenaudokite plonų emaliuotų prikaistuvių. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

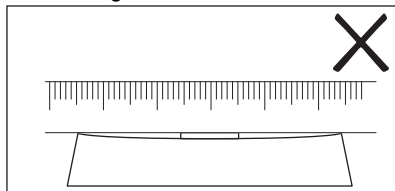
Funkcijai SenseFry tinkami prikaistuviai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar prikaistuvius yra tinkamas.

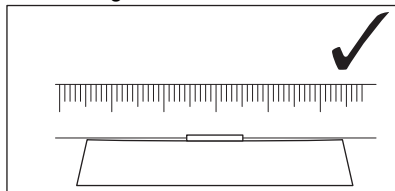
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant prikaistuvio dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Prikaistuvius nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



- b. Prikaistuvius yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



6.10 SenseBoil®

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



Jeigu kaitvietė vis dar įkaitusi (☐) / (☐) / (☐), įsijungs garsinis signalas ir funkcijos įjungti negalėsite. Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.

⚠ DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant laisvos kaitvietės, su kuria norite naudoti šią funkciją, padėkite prikaistuvį su 1–5 l šalto vandens.

Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.

2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite ①.
3. Palieskite ☐, kad įjungtumėte funkciją. Kiekvienoje kaitvietėje, kurioje tuo metu galite naudoti funkciją, virš P pradės mirksėti indikatorius.
4. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą.

Funkcija paleidžiama.

Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

Pasiekus virimo temperatūrą įsijungs garsinis signalas, o kaitros nustatymas automatiškai pasikeis į numatytąjį lėto virinimo lygį.

Norėdami išjungti funkciją nepasiekę virimo temperatūros, palieskite ☐ arba 0.

Norėdami išjungti funkciją pasiekę virimo temperatūrą, palieskite slankiklį ir rankiniu būdu pareguliuokite kaitros nustatymą.

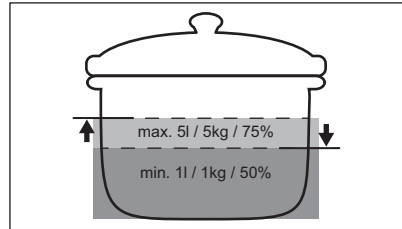
Jei įjungsite Pauzė arba nuimsite prikaistuvį, funkcija išsijungs.

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatis ir laikas

pasibaigs nepasiekus virimo temperatūros, funkcija automatiškai išsijungs.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espresso kavinukais.
- Pripildykite pušę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo viršaus liktų 4 cm. Naudokite mažiausiai 1 l ir daugiausiai 5 l vandens. Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluptas vidutinio dydžio bulves. Įsitinkinkite, kad puode per daug nesuspaudėte bulvių.
- Kaitinimo metu venkite intensyvaus kitų kaitviečių naudojimo.
- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų prikaistuvų, užvirus vandeniui galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.

6.11 Meniu struktūra



Lentelėje parodyta pagrindinė meniu struktūra.


Naudotojo nuostatos



Simbolis	Nustatymai	Galimos parinktys
b	Garsas	Įjungta / Išjungta (–)
P	Galios apribojimas	15 - 72

Simbolis	Nustatymai	Galimos parinktys
H	Gartraukio režimas	0 - 6
E	Signalų / klaidų istorija	Naujausių signalų / klaidų istorija.

Jei norite įvesti naudotojo parinktį:

paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Nuostatos įsijungs kairiųjų kaitviečių laikmatyje.

Naudojimasis meniu: meniu sudaro nuostatos simbolis ir reikšmė. Simbolis įsijungs galiniame laikmatyje, o reikšmė – priekiniame. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite .

Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite  arba .


Išėjimas iš meniu: paspauskite .

OffSound Control

Garsus galite įjungti ir išjungti čia: Meniu > Naudotojo nuostatos.

 Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Net jei išjungsite garsinius signalus, vis tiek jie suveiks šiais atvejais:

- paliečiate .
- baigsis laiko atskaita;
- paspausite neaktyvų simbolį.

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitinimo sritys išsijungs,
- jei įjungę viryklę nepasirinksite jokio kaitinimo lygio arba ventilatoriaus greičio,
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveiks signalas ir viryklė išsijungs. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- prietaisas per daug įkais (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko kaitlentė išsijungs.

Ryšys tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio prietaisas išsijungs:



Kaitros parinktį	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 4	5 val.
5	4 val.

Kaitros parinktį	Viryklė išsijungia po
6 - 9	1,5 val.

 Jei naudojate SenseFry, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos.


7.2 Pauzė

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

Kai funkcija veikia, galima naudoti  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. Funkcijos įjungimas: paspauskite . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

2. Jeigu funkciją norite išjungti, paspauskite .

Pasimatys ankstesnio kaitinimo parinktį.

7.3 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

Pirmiausia nustatykite kairą .

Funkcijos įjungimas: paspauskite .

Funkcijos išjungimas: dar kartą

paspauskite .





Funkcija išsijungia išjungus viryklę.

7.4 Apsaugos nuo vaikų įtaisais


Ši funkcija apsaugo viryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

Funkcijos įjungimas: paspauskite .

Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes



palaikykite paspaudę , kol virš simbolio neįsijungs indikatorius. Įjunkite kaitlentę  mygtuku.




Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Veiks indikatorius virš .


Funkcijos išjungimas: paspauskite .

Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes

palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Įjunkite kaitlentę  mygtuku.

Maisto gaminimas naudojant funkciją:

paspauskite , tuomet 3 sekundes

palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Galite naudotis kaitlente kaip įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku

, funkcija vėl įsijungs.

7.5 Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus. Daugiau informacijos apie tinkamą indų naudojimą rasite skyriuje „Kaitinimo sričių naudojimas“.

Kol veikia SenseBoil®, funkcija neveiks.

Ši funkcija apjungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmiausia pasirinkite kurios nors kaitvietės kaitinimo lygį.

Funkcijai kairėje arba dešinėje pusėje

įjungti atitinkamai palieskite  / .

Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairės arba dešinės pusės valdymo jutiklių.

Jei norite išjungti funkciją, palieskite  / . Kaitvietės veiks atskirai.

7.6 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventilatorių 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 automatinę funkcija pasirinkite automatinį režimą H1 – H6.

Pradžioje bus parinktas režimas H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudosis virykle. Viryklė automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai





	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas2)
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Ijungta	Išjungta	Išjungta
H2 3)	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H3	Ijungta	Išjungta	1-as ventiliatoriaus greitis
H4	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H5	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	2-as ventiliatoriaus greitis
H6	Ijungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatinio 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.

Pasiekę intensyviausią lygį ir paspaudę , parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdsite gartraukio ventiliatorių. Jei 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.

8. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai SenseFry naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- 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 indukcinė 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.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių

specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

8.2 Veikiant girdimi garsai

Jei girdite:

- traškėjimą: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

8.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

8.4 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 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šokolado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	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.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4 - 5	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.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdu, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

8.5 Naudingi funkcijos SenseFry naudojimo patarimai





Lentelėje pateikti kiekvienam SenseFry lygiui tinkamo maisto pavyzdžiai. SenseFry lygio nustatymas priklauso nuo maisto kiekio, dydžio, kokybės ir temperatūros (pvz., užšaldytas masitas). Kaitros lygį pasirinkite

pagal maisto rūšį, gaminimo pageidavimus ir naudojamus prikaistuvius.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Maistas		SenseFry lygis
Kiaušiniai	Omletas, kepti kiaušiniai	Žemas
	Plakti kiaušiniai	Vidutinis
Žuvis	Žuvies filė, žuvų piršteliai, jūros gėrybės	Vidutinis

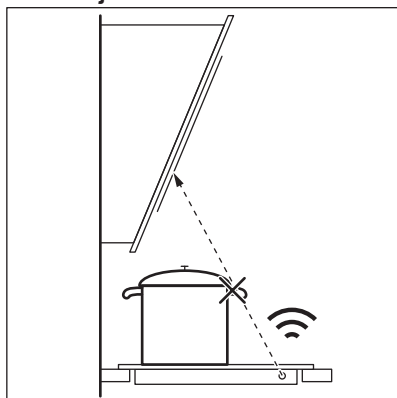
Maistas		SenseFry lygis
Mėsa	Mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai / gerai iškeptas), keptos dešrelės	 Vidutinis
	Kepsnys (lengvai iškeptas), faršas	 Aukštas
Daržovės	Keptos bulvės (žalios)	 Žemas
	Keptų bulvių paplotėliai, daržovės	 Vidutinis

8.6 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 .

9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistus 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.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

9.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar

cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės 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 nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.










10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 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 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	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.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio. Negalite įjungti vienos iš kaitviečių.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutkinio 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 galiojantį aptarnavimo centrą.
Įkaista valdymo skydelis.	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
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“.
Įsizižiebs virš simbolio  esantis indikatorius.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Užraktas“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė uždengta tik dalinai.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
vienu metu atsiranda  ir  .	Galia per maža dėl netinkamo arba tuščio indo.	Naudokite tinkamo tipo indą. Žr. skyrius „Patarimai“ ir „Techniniai duomenys“. Neįjunkite jokios kaitvietės, jeigu ant jos padėtas tuščias indas.
vienu metu atsiranda  ir  .	Puodas yra tuščias arba jame ne vanduo, pvz., aliejus.	Nenaudokite šios funkcijos kaitinti kitokius nei vanduo skysčius.
vienu metu atsiranda  ir  .	Inde yra per daug arba per mažai vandens. Bandote užvirinti ne vandenį su bulvėmis, o kitą maisto produktą. Virimo laikas pasikeitė ir SenseBoil® negali tinkamai veikti.	Jei naudojotės SenseBoil®, virkite tik bulves vandenyje. Žr. skyrių „Patarimai“.
Girdėsite pypsėjimą, mirksės virš  esantys indikatoriai, o SenseBoil® neįsijungs.	Nei viena iš kaitviečių nėra paruošta naudoti su SenseBoil®. Kaitvietė, kurią norite pasirinkti, vis dar įkaitusi arba naudojama.	Baikite tai, ką pradėjote ir pasirinkite laisvą neįkaitusią kaitvietę.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks neįgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis NIK85M30IB
Tipas 62 D5A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 598 055 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietijoje
7.35 kW



11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

12.1 Informacija apie gaminį

Modelio identifikatorius	NIK85M30IB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	5	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Vidurinė galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	21.0 cm
	Dešinioji galinė	21.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	180.8 Wh/kg
	Kairioji galinė	175.4 Wh/kg
	Vidurinė galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	189.4 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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


Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.


12.2 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 iššildyti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

13. 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.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registeraeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	210
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	212
3. INSTALACJA.....	215
4. OPIS URZĄDZENIA.....	217
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	219
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	219
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	224
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	227
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	230
10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	230
11. DANE TECHNICZNE.....	233
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	233
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	234

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępki od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:

- Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
- Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu

- zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczaj produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu,

należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

UWAGA!

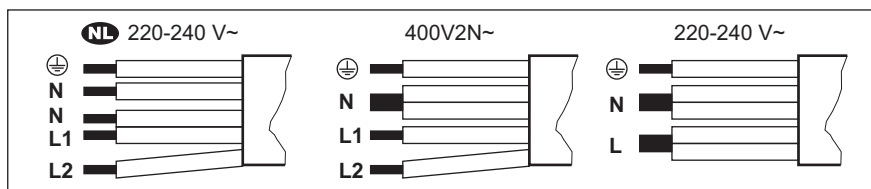
Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

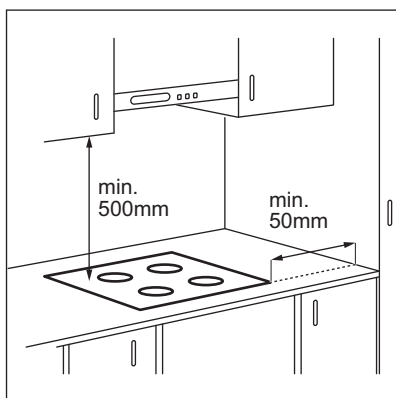
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



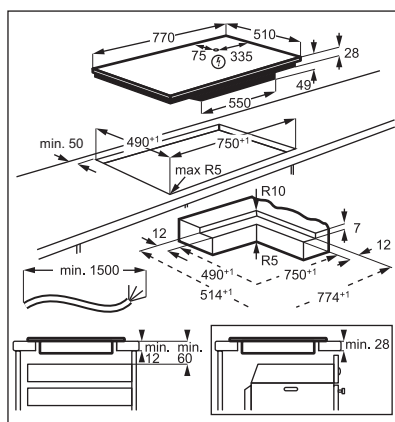
NL 220 - 240 V~	Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² lub 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² lub 3x4 mm²	
Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty
N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski
L1 Czarny	L1 Czarny	L Czarny	L Czarny i brązowy	L Czarny i brązowy
L2 Brązowy	L2 Brązowy	L2 Brązowy		

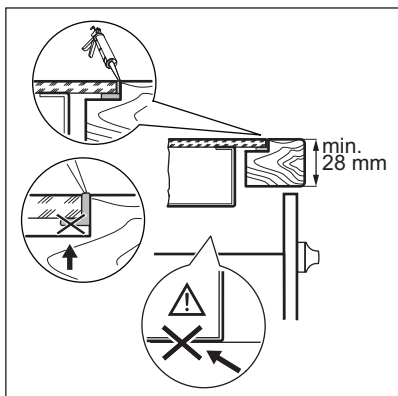
3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.





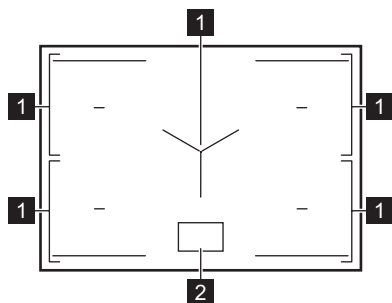
Znajdź film instruktażowy „Zlicowana instalacja płyty indukcyjnej AEG”, wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższym rysunku.

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

How to install your AEG
 induction hob flush installation 

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania

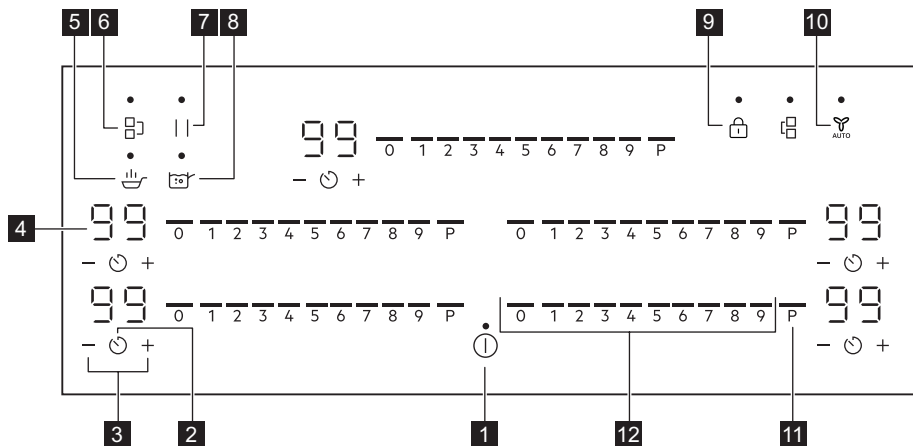


- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania



Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.



4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1		Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Zegar	Aby ustawić funkcję.
3		-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
4	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
5		SenseFry	SenseFry. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
6		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
7		Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
8		SenseBoil®	SenseBoil®. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.
9		Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
10		Hob ² Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
11		PowerBoost	Włączanie funkcji.
12	-	Pasek sterowania	Ustawianie mocy grzania.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźnik	Opis
	Wystąpiła usterka.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuacja gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!






Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


5.1 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk  na przednim zegarze, aż pojawi się **P**.
3. Naciskać  /  na przednim zegarze, aby ustawić poziom mocy.

4. Aby wyjść, należy nacisnąć przycisk . **Poziomy mocy**

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.


- P73 — 7350 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. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczynia na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie.

Jeśli naczynie zostanie ustawione na polu grzejnym przed wybraniem ustawienia mocy grzania, na panelu sterowania pojawi się wskaźnik powyżej symbolu 0.

Jeśli naczynie zostanie tymczasowo zdjęte z włączonego pola grzejnego i odstawione na

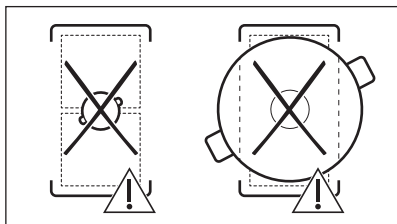
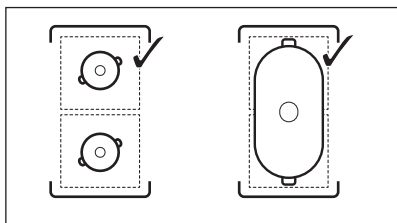
bok, wskaźniki nad odpowiednim panelem sterowania zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie.

Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

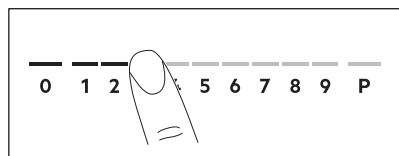
6.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Gdy używa się funkcji Bridge można stosować duże naczynia ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



6.4 Ustawienie mocy grzania



1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji.

Wskaźniki nad panelem regulacji są wyświetlane do wybranego poziomu mocy grzania.

2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

6.5 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

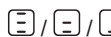
Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.6 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)






OSTRZEŻENIE!

 Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

-  - dalsze gotowanie,
-  - podtrzymywanie temp.,
-  - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,

- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.





Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.




6.7 Opcje timera



Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Ustaw moc grzania dla wybranego pola grzejnego, a następnie ustaw funkcję.

1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu timera pojawi się 00.
2. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić czas (00-99 minut).
3. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić timer lub odczekać 3 sekundy. Zegar zaczyna odliczać czas.




Aby zmienić czas: wybrać pole grzejne za pomocą  i nacisnąć przycisk  lub .

Aby wyłączyć funkcję: wybierz pole grzejne za pomocą  i naciśnij przycisk . Pozostały czas powróci do wartości 00.

Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Ustawienie mocy grzania pokazuje 00.

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas. Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

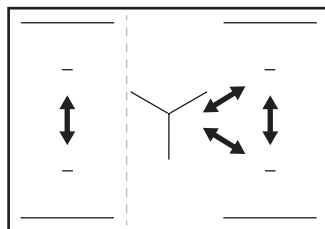
Aby wyłączyć tę funkcję: nacisnąć  i . Pozostały czas powróci do wartości 00.

6.8 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona pomiędzy pozostałe pola grzejne zgodnie z kolejnością wyboru.
- W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.
- Odczekać, aż wyświetlacz przestanie migać lub zmniejszyć moc grzania ostatnio wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



6.9 SenseFry

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna utrzymuje temperaturę przez




cały czas gotowania. Można wybrać jeden z trzech SenseFry poziomów: niski (2), średni (5), wysoki (8). Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

- Umieścić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z zimnych pól grzejnych po lewej stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.

Po umieszczeniu jednego naczynia na tylko jednym polu grzejnym funkcja uruchomi się automatycznie.

- Dotknąć , aby włączyć płytę grzejną.
- Dotknąć , aby włączyć funkcję. Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Ustawienie mocy grzania jest domyślnie ustawione na 2.
- Wybrać poziom smażenia, kilkakrotnie naciskając przycisk . Migający symbol ponad wybranym poziomem będzie wskazywał pola grzejne, na których można teraz użyć tej funkcji.
- Dotknąć dowolne miejsce na suwaku wybranego pola grzejnego. Poziom SenseFry można regulować naciskając jeden z odpowiednich poziomów mocy grzania, jak pokazano w tabeli poniżej.

SenseFry poziom mocy	Poziomy mocy grzania
 Niski	2
 Średni	5
 Wysoki	8


Nastąpi uruchomienie funkcji. Po uruchomieniu funkcji pojawią się wskaźniki nad suwakiem i zacznie działać animacja.



Jeśli w ciągu 5 sekund na żadnym polu grzejnym nie zostanie umieszczone jakieś naczynie, funkcja wyłączy się automatycznie.

- W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Gdy woda w naczyniu osiągnie docelową temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Teraz można wlać do naczynia olej i włożyć żywność.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć 0 na pasku sterowania lub .

Jeśli ustawiono Wyłącznik czasowy na jednym z pól grzejnych i upłynie ustawiony czas przed osiągnięciem zamierzonej temperatury, funkcja wyłączy się automatycznie.

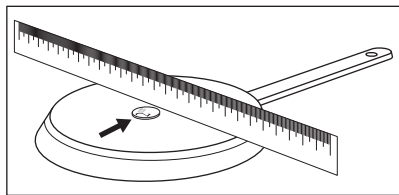
Wskazówki i porady:

- W razie potrzeby można zmienić domyślny poziom mocy grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Ogrzewanie ciężkich i/lub dużych naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

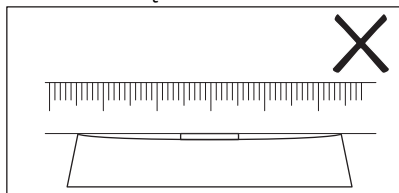
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji SenseFry

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

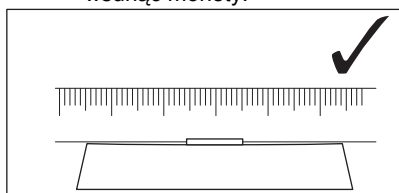
- Odwrócić naczynie do góry dnem.
- Umieścić linijkę na dnie naczynia.
- Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.10 SenseBoil®

Funkcja automatycznie reguluje temperaturę wody, tak aby po osiągnięciu punktu wrzenia nie wykpiiała.



Jeśli w wybranym polu grzejmym pozostało ciepło resztkowe (☐ / ☐ / ☐), urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i funkcja ta nie uruchomi się. Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.


⚠ UWAGA!


Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami.
Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

- Umieścić naczynia wypełnione 1–5 l zimną wodą na dostępnych polach

grzejnych, dla których ma zostać uruchomiona ta funkcja .

Po umieszczeniu jednego naczynia na tylko jednym polu grzejmym funkcja uruchomi się automatycznie.

2. Dotknąć , aby włączyć płytę grzejną.

3. Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Migający symbol ponad **P** będzie wskazywał pola grzejne, na których można teraz użyć tej funkcji.

4. Dotknąć dowolnego miejsca na suwaku wybranego pola grzejnego.


Nastąpi uruchomienie funkcji.

Po uruchomieniu funkcji pojawiają się wskaźniki nad suwakiem i zacznie działać animacja.



Jeśli w ciągu 5 sekund na żadnym polu grzejmym nie zostanie umieszczone jakieś naczynie, funkcja wyłączy się automatycznie.

Po osiągnięciu przez funkcję temperatury wrzenia płyta grzejna wyemituje sygnał dźwiękowy i ustawienie mocy grzania automatycznie zmieni domyślną wartość wolnego gotowania.

Aby wyłączyć funkcję przed osiągnięciem temperatury wrzenia, należy dotknąć  lub 0.

Aby wyłączyć funkcję po osiągnięciu temperatury wrzenia, należy dotknąć suwak i ręcznie dostosować moc grzania.

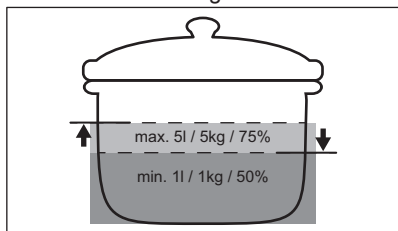
Po włączeniu Pauza lub zdjęciu naczynia funkcja wyłączy się.

Jeśli ustawiono Wyłącznik czasowy na jednym z pól grzejnych i upłynie ustawiony czas przed osiągnięciem temperatury wrzenia, funkcja wyłączy się automatycznie.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 l

do 5 l wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- Podczas fazy nagrzewania należy unikać energicznego mieszania w innych naczyniach i równoczesnych procesów gotowania (takich jak smażenie lub gotowanie) na innych polach grzejnych.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczyń można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.

6.11 Struktura menu



W tabeli przedstawiono podstawową strukturę menu.


Ustawienia użytkownika



Sym-bol	Ustawienie	Możliwe opcje
b	Dźwięk	Wł. / Wył. (--)

Sym-bol	Ustawienie	Możliwe opcje
P	Ograniczenie mocy	15 - 72
H	Tryb okapu	0 - 6
E	Historia alarmów/błędów	Lista ostatnich alarmów/błędów.

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika

należy nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk . Ustawienia pojawią się na timerze lewych pól grzejnych.

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Symbol pojawi się na tylnym timerze, natomiast wartość zostanie wyświetlona na przednim. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  na przednim timerze.

Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć  lub  na przednim timerze.

Aby wyjść z menu: nacisnąć .


OffSound Control

Dźwięki można włączać/wyłączać w Menu > Ustawienia użytkownika.



Patrz „Struktura menu”.

Gdy dźwięki są wyłączone, dźwięk jest nadal słyszalny, gdy:

- po dotknięciu ;
- timer znika,
- naciśnięto symbol nieaktywny.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,

- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono żadnej mocy grzania ani biegu wentylatora,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.).

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po którym urządzenie wyłączy się:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godziny



Jeśli włączona jest funkcja SenseFry, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz.

7.2 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na niższe ustawienie mocy grzania.

Gdy funkcja jest włączona, można używać symboli i . Wszystkie pozostałe symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

1. Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

2. Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

7.3 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia.

Najpierw należy ustawić moc grzania

Aby włączyć funkcję: nacisnąć przycisk .

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć przycisk ponownie.



Funkcja ta wyłącza się przy wyłączeniu płyty grzejnej.

7.4 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aż nad symbolem pojawi się wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna. Wskaźnik powyżej jest włączony.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aż nad symbolem zniknie wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Gotowanie z włączoną funkcją: nacisnąć przycisk , a następnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aż zniknie wskaźnik nad symbolem. Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

7.5 Bridge



Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Więcej informacji na temat prawidłowego umieszczania naczyń można znaleźć w części „Korzystanie z pól grzejnych”. Funkcja nie działa podczas pracy SenseBoil®.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, by działały jak jedno.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.

Aby włączyć funkcję dla pól grzejnych po

lewej / prawej stronie: dotknąć / . Aby ustawić lub zmienić poziom mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących po lewej lub prawej stronie.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć / . Pola grzejne będą działać niezależnie.

7.6 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja ta działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i

odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Tryby automatyczne

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.
H2 ³⁾	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy.
4. Nacisnąć kilkakrotnie, aż pojawi się **H**.
5. Nacisnąć minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.




Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.






Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości

wentylatora. Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne

naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy nacisnąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejną można ustawić tak, aby oświetlenie włączało się automatycznie przy jej uruchamianiu. W tym celu należy tryb automatyczny ustawić na H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

8. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji SenseFry należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyły grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól

grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

8.2 Hałas podczas pracy

Jeśli słychać:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

8.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

8.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

8.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji SenseFry

Dane w tabeli przedstawiają przykłady potraw dla każdego poziomu SenseFry. Ilość, grubość, jakość i temperatura (np. mrożona) żywności do smażenia w panie mają wpływ na ustawiony poziom SenseFry. Moc grzania

można wybrać w zależności od rodzaju potrawy, preferencji gotowania i używanego naczynia.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Potrawa		SenseFry poziom
Jajka	Omlet, jajka smażone	Niski
	Jajecznica	Średni
Ryby	Filet rybny, paluszki rybne, owoce morza	Średni
Mięso	Hamburger, klopsiki, kotlet, pierś z kurczaka, pierś indyka, eskalopea, filet, stek (średni / dobrze wysmażony), smażone kiełbaski	Średni
	Stek (mało wysmażony), mięso mielone	Wysoki
Warzywa	Smażone ziemniaki (surowe)	Niski
	Smażone placki ziemniaczane, warzywa	Średni

8.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:


- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać .

9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

9.2 Czyszczenie płyty grzejnej



- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.










10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Pauza”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Słyszeć ciągle sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych. Nie można włączyć jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono przedmiot na jednym lub większej liczbie pól czujników.	Zdjąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Bardzo wysokie naczynie blokuje sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Zaświeci się wskaźnik nad symbolem  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci” i „Blokada”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
 i  pojawiają się jednocześnie.	Moc jest zbyt niska ze względu na nieodpowiednie lub puste naczynie.	Należy użyć odpowiedniego rodzaju naczynia. Patrz „Wskazówki i porady” oraz „Dane techniczne”. Nie należy włączać żadnego pola grzejnego, jeśli znajduje się na nim puste naczynie.
 i  pojawiają się jednocześnie.	Naczynie jest puste lub znajduje się w nim inny płyn niż woda, np. olej.	Należy unikać używania tej funkcji do gotowania innych płynów niż woda.
 i  pojawiają się jednocześnie.	W naczyniu znajduje się zbyt dużo lub zbyt mało wody. Gotowano inne składniki niż wodę i ziemniaki. Temperatura wrzenia przesunęła się w czasie i funkcja SenseBoil® nie mogła działać prawidłowo.	Do gotowania wody i ziemniaków używać wyłącznie SenseBoil®. Patrz „Wskazówki i porady”.
Słychać sygnał dźwiękowy, wskaźniki nad  migają i funkcja SenseBoil® się nie uruchamia.	Żadne z pól grzejnych nie jest gotowe do użycia z funkcją SenseBoil®. Wybrane pola grzejne zawierają jeszcze ciepło resztkowe lub są nadal używane.	Należy zakończyć gotowanie i wybrać pole grzejne, które nie zawiera ciepła resztkowego.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model NIK85M30IB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 055 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemczech
7.35 kW



11.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcji

Dane identyfikacyjne modelu	NIK85M30IB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	21.0 cm
	Środkowe tylne	21.0 cm
	Prawe przednie	21.0 cm
	Prawe tylne	21.0 cm

Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	175.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.


Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


12.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.aeg.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registeraeg.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.aeg.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	236
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	238
3. УСТАНОВКА.....	241
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	244
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	245
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	246
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	251
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	254
9. УХОД И ЧИСТКА.....	257
10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	258
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	260
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	261
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	261

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключательные устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.

- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легко воспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

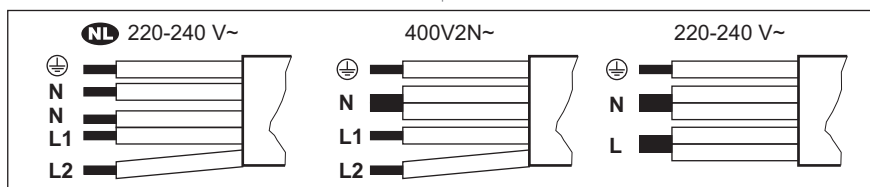
Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.

3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



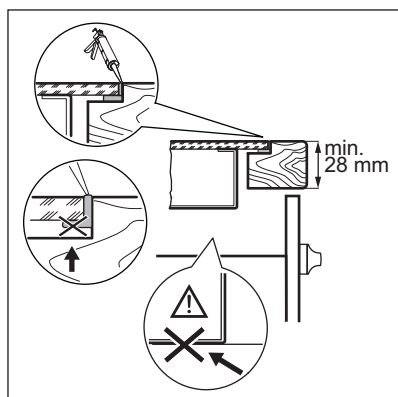
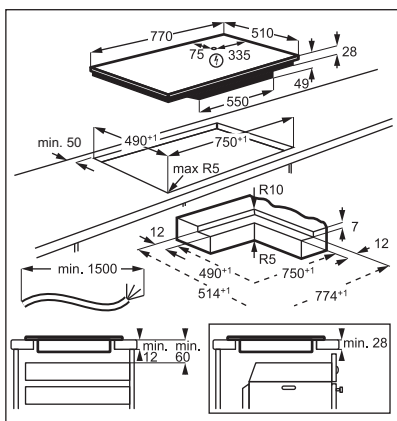
NL 220 - 240 В~	Двухфазное подключение: 400 В2N~	Однофазное подключение: 220 - 240 В~
5 x 1,5 мм ²	5 x 1,5 мм ² или 4 x 2,5 мм ²	5 x 1,5 мм ² или 3 x 4 мм ²
Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый
N Синий и синий	N Синий и синий	N Синий и синий
L1 Черный	L1 Черный	L Черный и коричневый
L2 Коричневый	L2 Коричневый	

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.




В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



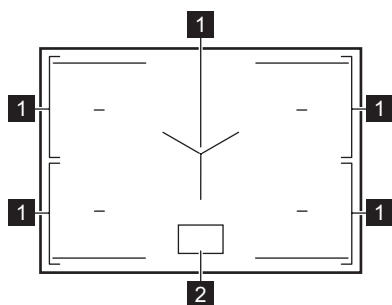
Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в один уровень со столешницей». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your AEG induction hob flush installation 

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

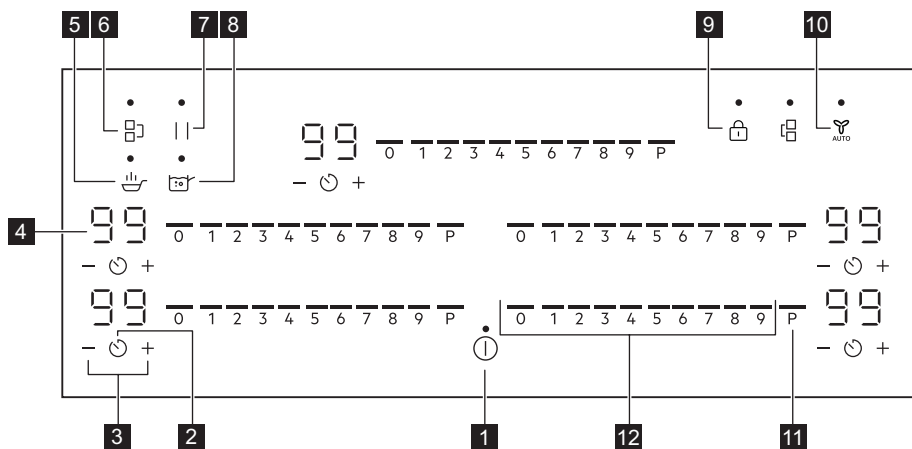


- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления








Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

4.2 Расположение панели управления





Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Описание
1	Вкл / Выкл	Включение и выключение прибора.
2	Таймер	Установка функции.

Сенсорное поле	Описание	Описание	
3	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.	
4	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5		SenseFry	SenseFry. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд.
6		Bridge	Включение и выключение функции.
7		Пауза	Включение и выключение функции.
8		SenseBoil®	SenseBoil®. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.
9		Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
10		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
11	P	PowerBoost	Включение функции.
12	-	Панель управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Индикатор	Описание
 + число	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!







См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажмите и удерживайте  на переднем таймере, пока не появится P.
3. Нажмите  /  на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.
4. Нажмите , чтобы выйти.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- P73 — 7350 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. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

Если вы поставите посуду на конфорку до выбора уровня нагрева, на панели управления появляется индикатор выше 0.

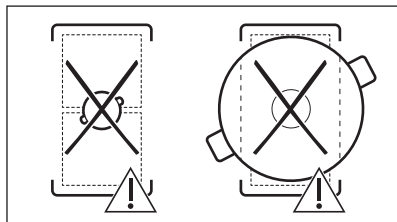
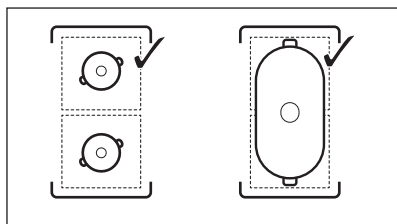
Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится.

Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки в течение указанного времени.

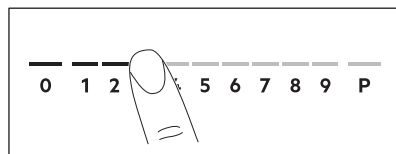
6.3 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.



6.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загораются в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

6.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**.
Высветится

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

— продолжить приготовление;

— поддержание тепла;

— остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.7 Опции таймера

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».
2. Нажимайте **+** или **-**, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).
3. Нажмите для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.

Для изменения времени выберите конфорку с помощью и нажмите на **+** или **-**.

Для выключения функции выберите конфорку с помощью и нажмите **-**. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.


Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. Отображается уровень нагрева 00.

1. Нажмите .

2. Чтобы установить текущее время, нажмите **+** или **-**.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

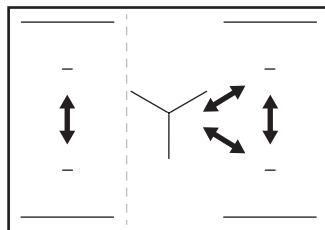
Для выключения функции нажмите  и **-**. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

6.8 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрошите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу ограничена значением. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6.9 SenseFry





Эта функция позволяет задать нужный уровень нагрева для жарки продуктов. Варочная панель поддерживает температуру во время приготовления. Можно выбрать один из трех уровней SenseFry: низкий (2), средний (5), высокий (8). После установки уровня нагрева ручная регулировка температуры не требуется.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только холодную посуду. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте сковороду без масла и жира на одну из холодных конфорок слева. Готовить можно на одной конфорке или подключить обе конфорки с помощью Bridge.

Если поставить кастрюлю только на одну конфорку, эта функция включится автоматически.

2. Коснитесь  для включения варочной панели.
 3. Коснитесь , чтобы включить функцию.
- Загорится индикатор над символом . По умолчанию установлен уровень нагрева 2 по умолчанию.
4. Выберите уровень жарки, нажав несколько раз .

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, помечаются мигающим значком.

5. Коснитесь любой области на ползунке выбранной конфорки.
Вы можете отрегулировать уровень SenseFry, нажав на один из уровней мощности нагрева, как показано в таблице ниже.

Уровень мощности SenseFry	Уровни нагрева
 Низкий	2
 Средний	5
 Высокий	8


Начнется выполнение функции.
После запуска функции над ползунком загорятся индикаторы и включится анимация.



Если в течение 5 секунд не поставить кастрюлю на одну из конфорок, функция автоматически выключится.

6. При необходимости установите таймер.

Когда температура сковороды достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал. Теперь можно налить масло на сковороду и выложить в нее продукты.

Чтобы остановить функцию, нажмите 0 на панели управления или .

Если на одной из конфорок установлен Таймер обратного отсчета и заданное время истекает до достижения желаемой температуры, функция автоматически выключается.

Советы и рекомендации

- При необходимости уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
- При жарке толстых кусочков или сырого картофеля закройте сковороду крышкой на первые 10 минут.
- Если сковорода тяжелая и/или большая, нагрев может занять больше времени.
- Используйте кухонную посуду из листового металла для приготовления

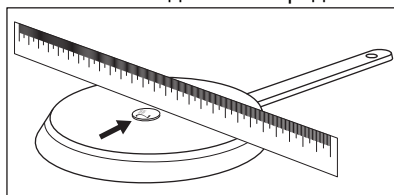
блюд при низком уровне нагрева во избежание ее повреждения.

- Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.

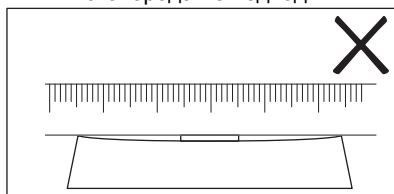
Подходящие сковороды для функции SenseFry

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

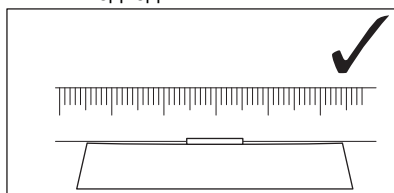
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.



- a. Если монету можно поместить между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.




6.10 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не

переливалась по достижении точки кипения.



Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор , раздастся звуковой сигнал и запуска функции не произойдет.

Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте эту функцию с пустой посудой.

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте кастрюли с 1–5 л холодной воды на конфорки, для которых требуется включить эту функцию.

Если поставить кастрюлю только на одну конфорку, эта функция включится автоматически.

2. Коснитесь  для включения варочной панели.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, будут отмечены мигающим значком **P**.

4. Коснитесь любой области на ползунке выбранной конфорки.

Начнется выполнение функции.


После запуска функции над ползунком загорятся индикаторы и включится анимация.



Если в течение 5 секунд не поставить кастрюлю на одну из конфорок, функция автоматически выключится.

Когда функция достигнет точки кипения, варочная панель выдаст звуковой сигнал, а уровень нагрева будет автоматически установлен на приготовление на медленном огне.

Чтобы выключить эту функцию до

достижения точки кипения, коснитесь  или 0.

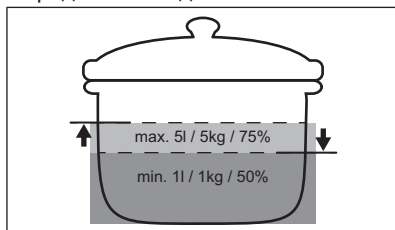
Чтобы выключить эту функцию после достижения точки кипения, коснитесь ползунка и вручную отрегулируйте уровень нагрева.

При включении Пауза или снятии кастрюли функция отключается.

Если на одной из конфорок установлен Таймер обратного отсчета и заданное время истекает до начала кипения, функция автоматически выключается.

Советы и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- При использовании чайников и гейзерных кофеварок функция может работать некорректно.
- Наполните кастрюлю холодной водой до половины или на три четверти, но не выше 4 см до ее края. Не используйте меньше одного л или больше пяти л литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.



- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров. Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно наполнена картофелем.
- Во время фазы нагрева не рекомендуется энергично перемешивать блюда в других кастрюлях и одновременно готовить (жарить или кипятить) на других конфорках.
- Во время работы функции не создавайте сторонние вибрации, например блендером, и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором.



- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль.
- Используйте крышку для экономии энергии.

6.11 Структура меню




Таблица отображает основную структуру меню.

Пользовательские настройки

Символ	Установка	Возможные варианты
В	Звук	Вкл / Выкл (--)
P	Ограничение мощности	15 - 72
H	Режим вытяжки	0 - 6
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок	Список недавних сигналов тревоги/ошибок.

Для ввода пользовательских параметров: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте . Параметры

отображаются на таймере конфорок с левой стороны.

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. На заднем таймере появляется символ, а на переднем – значение. Для переключения между настройками нажмите  на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите  или  на переднем таймере.

Для выхода из меню нажмите .


OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню > Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

Когда звуки выключены, вы по-прежнему слышите звук, если:

- вы коснулись ,
- сработает таймер;
- вы нажмете на неактивный символ.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки
- После включения варочной поверхности не задаются ни уровень нагрева, ни скорость вентилятора,
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.

- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выключается варочная поверхность.

Соотношение уровня нагрева и времени, по истечении которого варочная панель выключается:

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа



При использовании SenseFry варочная панель выключается через 1,5 часа.

7.2 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов ① и ||. Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. Для включения функции нажмите кнопку ||.

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».


2. Для выключения функции: нажмите ||.


Отобразится предыдущий уровень нагрева.

7.3 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции нажмите кнопку .


Для выключения функции нажмите кнопку  повторно.




Функция выключается при выключении варочной поверхности.

7.4 Защита от детей


Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Для включения функции нажмите ①. Не устанавливайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не появится индикатор над символом. Выключите варочную поверхность с помощью ①.




После выключения варочной поверхности данная функция продолжает работать. Индикатор над  загорится.

Для выключения функции нажмите ①. Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью ①.

Приготовление при включенной

функции: нажмите ① и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не исчезнет индикатор над символом. Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью ① функция снова работает.



7.5 Bridge





Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок». При работе SenseBoil® функция не включается.

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из конфорок.

Включение функции для левой / правой конфорки: коснитесь  / . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из левых/правых сенсорных кнопок управления.

Выключение функции: коснитесь  / . Конфорки работают независимо друг от друга.

7.6 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1 – Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое загорание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1





	Автоматическое загорание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на  в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится **H**.
5. Нажмите на таймере на  и выберите автоматический режим.







Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона Н1 – Н6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорки посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Для функции SenseFry используйте только сковороды с плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорки. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может

повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

8.2 Шумы во время работы

Если вы слышите:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверьте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

8.5 Советы и рекомендации по использованию функции SenseFry

Данные в таблице показывают примеры продуктов для каждого уровня SenseFry. Количество, толщина, качество и температура (например, степень заморозки) продуктов для жарки на сковороде определяют задаваемый

уровень нагрева SenseFry. Выберите уровень нагрева в зависимости от типа продуктов, ваших кулинарных предпочтений и используемой посуды.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Продукты	Уровень SenseFry	
Яйца	Омлет, яичница	Низкий
	Яичница-болтуня	Средний
Рыба	Филе рыбы, рыбные палочки, морепродукты	Средний
Мясо	Гамбургер, фрикадельки, котлета, куриная грудка, грудка индейки, эскалоп, филе, стейк (средней прожарки / хорошо прожаренный), жареные сосиски	Средний
	Стейк (с кровью), фарш	Высокий
Овощи	Жареный картофель (сырой)	Низкий
	Жареные картофельные котлеты, овощи	Средний

8.6 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

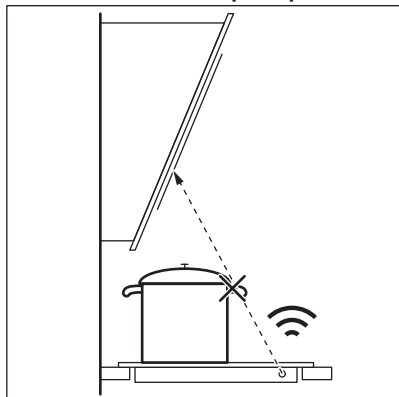
При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.

- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной


посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ 

9. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

9.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную


поверхность тканью, смоченной в растворе воде с уксусом.









10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок. Невозможно включить одну из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится индикатор над символом  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
 и  появляются одновременно.	Мощность слишком мала из-за посуды неподходящего типа или пустой посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте конфорки, на которых стоит пустая посуда.
 и  появляются одновременно.	Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, например, масло.	Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличными от воды.
 и  появляются одновременно.	В посуде слишком много или слишком мало воды. Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой. Точка кипения сместилась по времени и функции, SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом.	Для кипячения воды и варки картофеля используйте только SenseBoil®. См. «Указания и рекомендации».
Выдается сигнал, индикаторы над  мигают, а функция SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию SenseBoil®. На конфорках, которые вы собираетесь выбрать, еще имеется остаточное тепло или они еще используются.	Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

11.1 Табличка с техническими данными

Модель NIK85M301B
 Тип 62 D5A 01 AA
 Индукционная 7.35 кВт
 Серийный №.....
 AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 055 00
 220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
 Изготовлено в: Германия
 7.35 кВт



11.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Технические данные

Модель	NIK85M30IB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	5	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	21.0 см
	Задняя средняя	21.0 см
	Правая передняя	21.0 см
	Задняя правая	21.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя	180.8 Вт·ч/кг
	Левая задняя	175.4 Вт·ч/кг
	Задняя средняя	184.4 Вт·ч/кг
	Правая передняя	189.4 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184.4 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	182.9 Вт·ч/кг	

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.


12.2 Энергосбережение


Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого

электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Прибор следует доставить в место
раздельного накопления и сбора отходов
потребления или в пункт сбора

использованной бытовой техники для
последующей утилизации.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	264
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	266
3. INŠTALÁCIA.....	268
4. POPIS VÝROBKU.....	271
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	272
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	273
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	278
8. TIPY A RADY.....	280
9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	283
10. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	283
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	285
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	286
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	287

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
 - **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
 - Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
 - **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
 - **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
 - **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
 - Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klást' na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
 - Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.

- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- 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 vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
- Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

- Odoberte prípadné 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 káblí.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykou 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 stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť 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 domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej

skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 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 nevrtajte ani nespájkujte. Je to zakázané.

UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

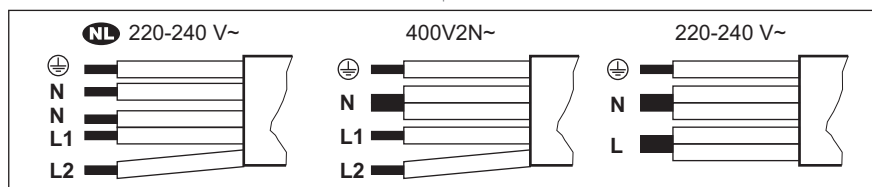
Jednofázové pripojenie

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

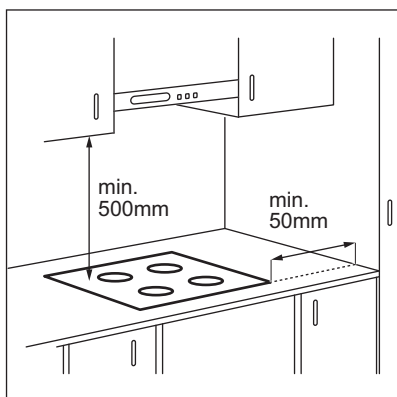
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



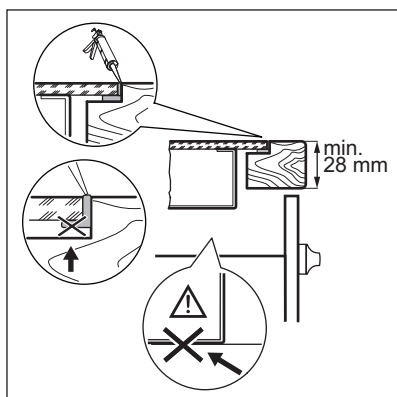
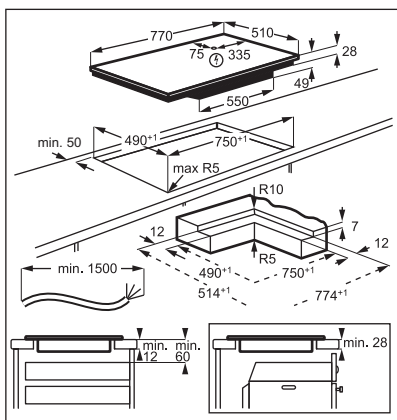
NL 220 - 240 V~	Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~	Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm²	5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²	5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²
Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý
L1 Čierny	L1 Čierny	L Čierny a hnedý
L2 Hnedý	L2 Hnedý	

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, pri ktorej sú plochy v rovne“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



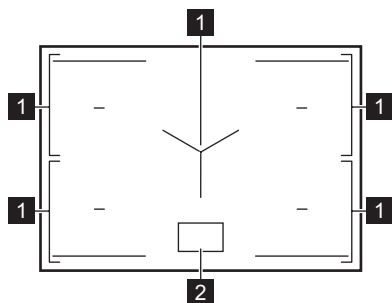
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



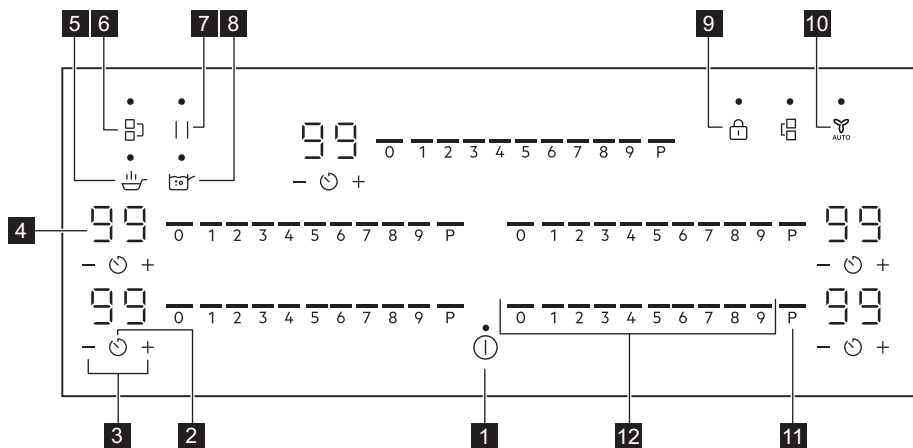
1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel



Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis
1 ⓘ	Zap. / Vyp.	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2 ⌚	Časovač	Nastavenie funkcie.
3 + / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.

	Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis
4	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
5		SenseFry	SenseFry. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
6		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
7		Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie.
8		SenseBoil®	SenseBoil®. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.
9		Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
10		Hob ² Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
11		PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

4.3 Ukazovatele na displeji

Indikátor	Popis
	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo.

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. Prejdite do ponuky: pridržte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržte tlačidlo .
2. Stláčajte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí .

3. Stláčaním tlačidiel / na prednom časovači nastavte úroveň výkonu.

4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

Úroveň výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

- P73 – 7350 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

Stlačením a podržaním ① zapnete alebo vypnete varný panel.

6.2 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad.

Ak pred nastavením varného stupňa položíte kuchynský riad na varnú zónu, na ovládacom paneli sa zobrazí ukazovateľ nad tlačidlom 0.

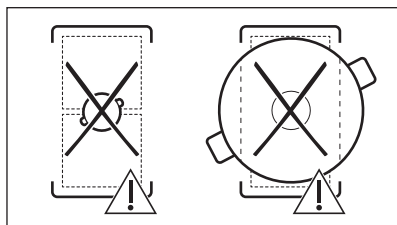
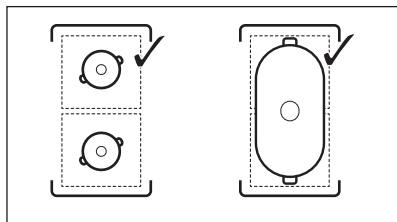
Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, ukazovatele nad príslušným ovládacím panelom začnú blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje.

Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny v rámci uvedeného časového limitu.

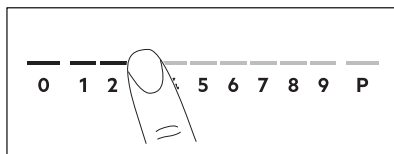
6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbiajú veľkosti dna riadu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.



6.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom páse stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím páskom sa zobrazia až po zvolenú úroveň stupňa ohrevu.

2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

6.5 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.



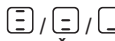
Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P**. Rozsvieti sa

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.6 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,

 - 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.


6.7 Voliteľné funkcie časovača




Časovač odpočítavania



Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte varný stupeň pre zvolenú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji časovača sa zobrazí 00.
2. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte čas (00 – 99 minút).

3. Stlačením tlačidla  spustíte časovač alebo počkajte 3 sekundy. Časovač začne odpočítavať.


Zmena času: pomocou tlačidla  vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo  alebo .



Vypnutie funkcie: pomocou tlačidla  vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo . Zostávajúci čas sa odpočítava do 00.

Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Varná zóna sa vypne. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti. Varný stupeň zobrazuje 00.

1. Stlačte tlačidlo .

2. Stlačením  alebo  nastavte čas. Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo  a . Zostávajúci čas sa odpočítava dozadu do 00.

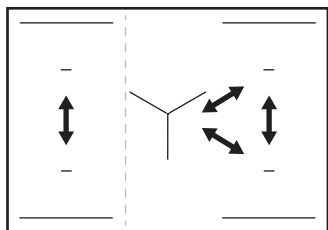
6.8 Správa výkonu

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 elektrické zaťaženie. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikat' a zobrazí maximálne možné varné stupne.

- Počkajte, kým displej prestane blikať, alebo znížte varný stupeň varnej zóny vybranej ako poslednej. 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.



6.9 SenseFry




Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel počas celého varenia udržiava teplotu. Môžete si vybrať jednu z troch úrovní SenseFry: nízku (2), strednú (5) a vysokú (8). Po nastavení úrovne ohrevu už nie je nutná manuálna úprava teploty.

UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu zo studených varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo obe zóny prepojiť pomocou funkcie Bridge.

Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.

2. Dotykom tlačidla  zapnete varný panel.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Ukazovateľ nad symbolom sa rozsvieti. Predvolené nastavenie ohrevu je 2.
4. Opakovaným stláčaním tlačidla  vyberete úroveň vyprážania.

Pri každej varnej zóne, na ktorej môžete funkciu momentálne používať, sa nad vybratou úrovňou zobrazí blikajúci ukazovateľ.

5. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny. Úroveň SenseFry môžete upraviť stlačením niektorej z príslušných úrovní nastavenia ohrevu, ako je uvedené v tabuľke nižšie.

Úroveň výkonu SenseFry	Úroveň nastavenia ohrevu
 Nízke	2
 Stredné	5
 Vysoké	8

Spustí sa funkcia.


Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.



Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

6. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Keď panvica dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo.

Ak chcete funkciu zastaviť, stlačte tlačidlo 0 na ovládacom paneli alebo stlačte tlačidlo .

Ak na niektorej z varných zón nastavíte Časovač odpočítavania a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím požadovanej teploty, funkcia sa deaktivuje automaticky.

Rady a tipy:

- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veko.
- Ťažké alebo veľké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.

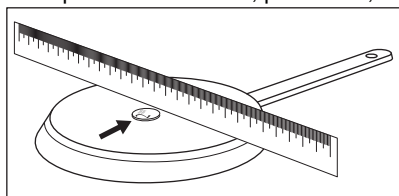
- Viacvrstvové panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

Vhodné panvice pre funkciu SenseFry

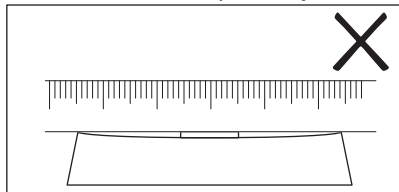
Používajte iba panvice s plochým dnom.

Kontrola vhodnosti panvice:

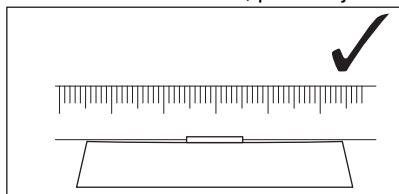
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



- b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.10 SenseBoil®

Funkcia automaticky upraví teplotu vody, aby neprevrela po dosiahnutí bodu varu.



V prípade zvyškového tepla (/ /) na varnej zóne, ktorú chcete použiť, zaznie zvukový signál a funkcia sa nespustí.

Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.

⚠ UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny m riadom.

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Hrnce naplnené 1 – 5 l studenej vody položte na dostupné varné zóny, pre ktoré chcete spustiť funkciu. Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.
2. Dotykom tlačidla zapnete varný panel.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Nad každou varnou zónou, na ktorej môžete momentálne používať danú funkciu, sa zobrazí blikajúci ukazovateľ **P**.
4. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny. Spustí sa funkcia. Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.



Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

Keď funkcia zaznamená bod varu, varný panel vydá zvukový signál a varný stupeň sa automaticky zmení na predvolený režim pomalého varenia.

Ak chcete funkciu vypnúť pred dosiahnutím bodu varu, dotknite sa alebo 0.

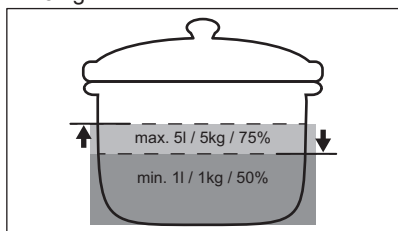
Ak chcete funkciu vypnúť po dosiahnutí bodu varu, dotknite sa posúvača a manuálne upravte varný stupeň.

Ak zapnete Prestávka alebo vyberiete hrniec, funkcia sa vypne.

Ak nastavíte Časovač odpočítavania na jednu z varných zón a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím bodu varu, funkcia sa automaticky vypne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja. Nepoužívajte menej ako 1 l a viac ako 5 l vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Počas fázy zohrievania sa vyhýbajte intenzívnemu miešaniu v iných hrncoch a súbežným procesom varenia (napríklad vypráženiu alebo varu) na ostatných varných zónach.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

6.11 Štruktúra ponuky

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru ponuky.

Používateľské nastavenia

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
b	Zvuk	Zap. / Vyp. (--)
P	Obmedzenie napájania	15 - 72
H	Režim odsávača pár	0 - 6
E	História alarmov / chýb	Zoznam nedávnych alarmov / chýb.

Prechod na používateľské nastavenia:

Pridržte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržte tlačidlo . Nastavenia sa zobrazia na časovači ľavých varných zón.

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Symbol sa zobrazuje na zadnom časovači a hodnota sa zobrazuje na prednom časovači. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo alebo na prednom časovači.

Opustenie ponuky: stlačte tlačidlo .

OffSound Control

Zvuky môžete zapnúť / vypnúť v časti Ponuka > Používateľské nastavenia.



Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Keď sú zvuky vypnuté, zvukovú signalizáciu budete počuť, keď:

- sa dotknete ,
- sa vypne časovač,
- stlačíte neaktívny symbol.

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň ani rýchlosť ventilátora,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistíte ovládací panel.
- spotrebič sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa varný panel vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa spotrebič vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodiny



Keď použijete SenseFry, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje.

7.2 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť a . Všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. **Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo . Varný stupeň sa zníži na 1.
2. **Funkciu vypnete** stlačením tlačidla .

Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

7.3 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo .

Vypnutie funkcie: znova stlačte tlačidlo .



Funkcia sa vypne, keď vypnete varný panel.

7.4 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo .

Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy, až kým sa nezobrazí ukazovateľ nad symbolom. Vypnite varnú dosku s .



Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ukazovateľ nad symbolom svieti.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo .

Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy, až kým sa ukazovateľ nad symbolom nezmyje. Vypnite varnú dosku s .

Varenie s aktivovanou funkciou: stlačte tlačidlo a , potom podržte tlačidlo na 3 sekundy, kým nezmyje ukazovateľ nad symbolom. Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s , funkcia sa opäť zapne.

7.5 Bridge



Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón. Viac informácií o správnom umiestnení kuchynského riadu nájdete v časti „Používanie varných zón“. Funkcia nefunguje, kým je SenseBoil® zapnutá.

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z varných zón.

Zapnutie funkcie pre ľavé / pravé varné

zóny: dotknite sa tlačidla / . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z ľavých/pravých ovládacích snímačov.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla / . Varné zóny fungujú samostatne.

7.6 Hob²Hood

Je to dodatočná automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho 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

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráža- nie ²⁾
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 ³⁾	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
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 paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

8. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou SenseFry používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dna 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, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

8.2 Zvuky počas prevádzky

Ak počujete:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.
- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

8.3 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera

odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

8.4 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 potreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávaťe teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedlá s mliečnym zákkladom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kottety, rizzoly, klobásy, pečeň, zasmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaký.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

8.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie SenseFry

Údaje v tabuľke uvádzajú príklady potravín pri každej úrovni SenseFry. Na nastavenú úroveň SenseFry má vplyv množstvo, hrúbka, kvalita a teplota (napr. zamrznutie) jedla určeného na vyprážanie na panvici. Vyberte

úroveň nastavenia ohrevu podľa druhu jedla, svojich preferencií pri varení a použitých varných nádob.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

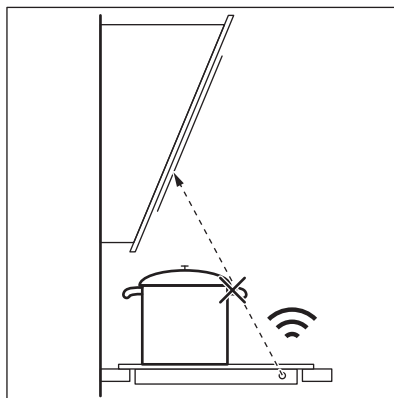
Potravina		Úroveň SenseFry
Vajcia	Omeleta, volské oká	Nízke
	Praženica	Stredné
Ryby	Rybie filé, rybie prsty, morské plody	Stredné
Mäso	Hamburger, mäsové guľky, kotlety, kuracie prsia, morčacie prsia, rezeň, filé, steak (stredne prepečený/prepečený), vyprážané klobásy	Stredné
	Steak (neprepečený), mleté mäso	Vysoké
Zelenina	Vyprážané zemiaky (surové)	Nízke
	Vyprážané zemiakové placky, zelenina	Stredné

8.6 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.


Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.





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 .

9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 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.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV














VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 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.

Problém	Možná příčina	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 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	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.
Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón. Nedá sa zapnúť jedna z varných zón.	Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.	Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	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.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
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.
Prí dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ukazovateľ nad symbolom  sa rozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Detská poistka“ a „Blokovanie“.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu.
	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“.

Problém	Možná příčina	Náprava
 a  sa zobrazia súčasne.	Výkon je príliš nízky z dôvodu nevhodného kuchynského riadu alebo prázdneho hrnca.	Použite vhodný druh kuchynského riadu. Pozrite si kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Žiadnu zónu nezapínajte s umiestneným prázdny hrncom.
 a  sa zobrazia súčasne.	Hrnec je prázdny alebo obsahuje inú tekutinu než vodu, napr. olej.	Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.
 a  sa zobrazia súčasne.	V hrnci je príliš veľa alebo príliš málo vody. Varili ste iné jedlo než vodu a zemiaky. Bod vrenia sa posunul a funkcia SenseBoil® nemohla fungovať správne.	Vodu a zemiaky varte iba s použitím režimu SenseBoil®. Pozrite si časť „Rady a tipy“.
Zaznie zvuk pípania, blikajú ukazovatele nad  a funkcia SenseBoil® sa nezapne.	Žiadna z varných zón nie je pripravená na použitie s SenseBoil®. Na varných zónach, ktoré chcete nastaviť, je zvyškové teplo alebo sa ešte stále používajú.	Dokončite svoje predchádzajúce varenie a zvolte neobsadenú varnú zónu bez zvyškového tepla.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

10.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model NIK85M30IB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 055 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.35 kW



11.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku

Identifikácia modelu	NIK85M30IB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	5	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Stredný zadný	21.0 cm
	Pravý predný	21.0 cm
	Pravý zadný	21.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	175.4 Wh/kg
	Stredný zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	189.4 Wh/kg
	Pravý zadný	184.4 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.

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

12.2 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.

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop


ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	289
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	291
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	294
4. ОПИС ВИРОБУ.....	296
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	298
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	298
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	304
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	306
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	309
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	310
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	312
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	313
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	314

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор дефо.

- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші папери, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після

установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Якщо на екрані з'являється код E3, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від

електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.

- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці

предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

(постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Один дрід повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

УВАГА

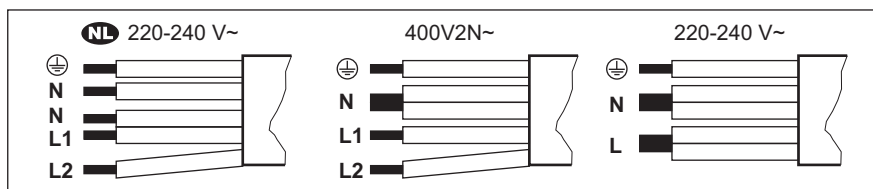
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

Двофазне підключення

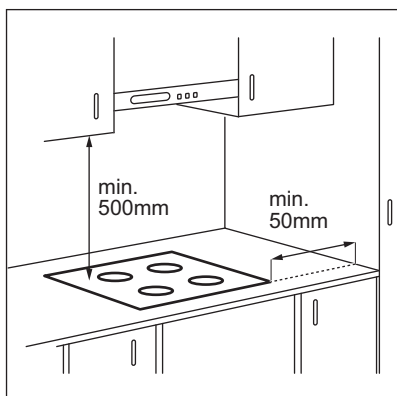
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



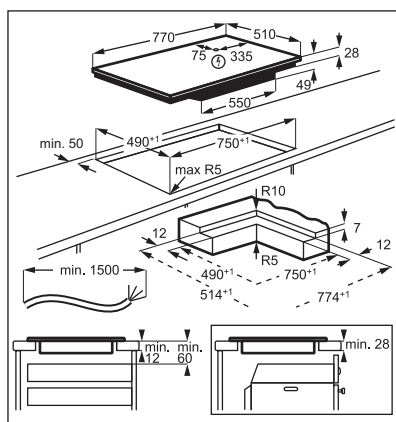
NL 220 - 240 В~	Двофазне підключення: 400 В2N~	Однофазне підключення: 220 - 240 В~
5 × 1,5 мм ²	5 × 1,5 мм ² або 4 × 2,5 мм ²	5 × 1,5 мм ² або 3 × 4 мм ²
Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий
N Синій і синій	N Синій і синій	N Синій і синій
L1 Чорний	L1 Чорний	L Чорний і коричневий
L2 Коричневий	L2 Коричневий	

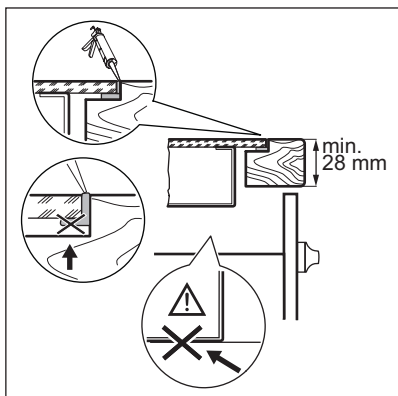
3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.





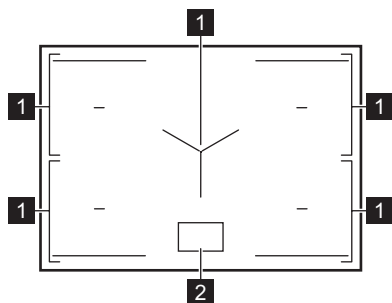
Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення без виступів», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation 

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні

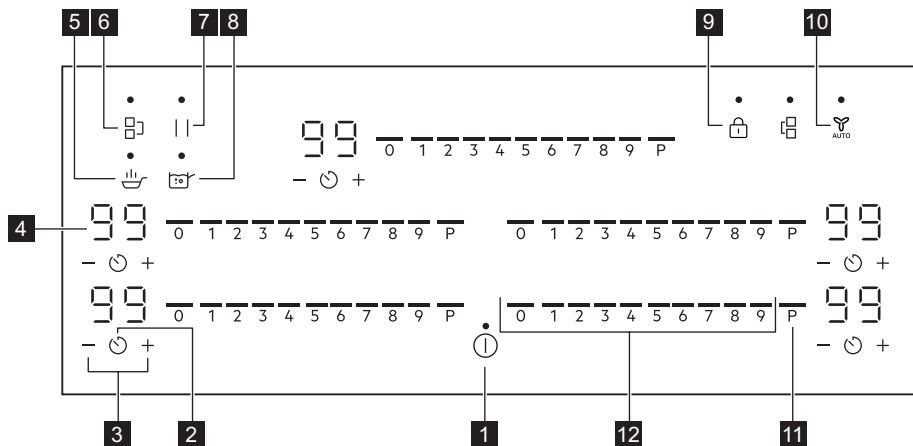


- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування



Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	Таймер	Щоб установити функцію.
3	-	Збільшення або зменшення тривалості.
4	- Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
5	SenseFry	SenseFry. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання.
6	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
7	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
8	SenseBoil®	SenseBoil®. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння.
9	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
10	Hob ² Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
11	PowerBoost	Увімкнення функції.
12	- Панель керування	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
+ цифра	Виникла несправність.
/ /	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:

- Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
- Натисніть і утримуйте на передньому таймері, доки не з'явиться P.

3. Натисніть / на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.

4. Натисніть , щоб вийти.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

- P73 — 7350 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. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над

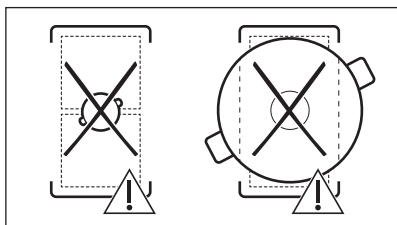
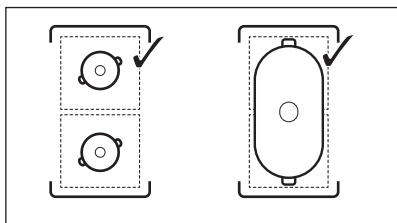
відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

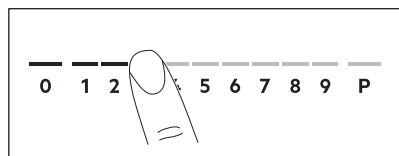
6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.

Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

6.6 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

☐ / ☐ / ☐ Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

☐ - продовжити готування,

☐ - підтримання теплим,

☐ - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,

- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.





Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.




6.7 Налаштування таймера



Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть  або , щоб встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоб запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.




Щоб змінити час: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть  або .

Щоб вимкнути функцію: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.



Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоб вимкнути сигнал і блимання.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоб задати час.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоб вимкнути сигнал і блимання.

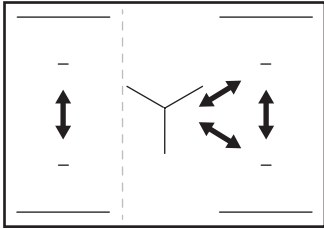
Щоб вимкнути функцію: натисніть  і . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

6.8 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.9 SenseFry



Ця функція дозволяє встановити відповідний рівень налаштування нагрівання для смаження продуктів. Варильна поверхня підтримує температуру під час готування. Можна вибрати один із трьох рівнів SenseFry: низький (2), середній (5), високий (8). Після встановлення рівня налаштування нагрівання регулювання температури вручну не потрібне.

УВАГА


Використовуйте лише холодний посуд. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд без олії/жиру на одну з холодних зон нагрівання з лівого боку. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати обидві зони за допомогою Bridge.

Якщо поставити один предмет посуду лише на одну зону нагрівання, функція вмикається автоматично.

2. Торкніться , щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Над символом засвітиться індикатор. Налаштування нагрівання встановлено на 2 за промовчанням.

4. Виберіть рівень смаження, кілька разів натиснувши .

Для кожної зони нагрівання, на якій у даний час можна використовувати функцію, з'являється індикатор, що миготить над обраним рівнем.

5. Торкніться будь-де на слайдері обраної зони нагрівання. Рівень SenseFry можна відрегулювати, натиснувши один із відповідних рівнів налаштування нагрівання, як показано в таблиці нижче.

Рівень потужності SenseFry	Рівні налаштування нагрівання
 Низький	2
 Середній	5
 Високий	8

Функція починає роботу.


Після запуску функції з'являються індикатори над повзунком, і вмикається анімація.



Якщо не поставити посуд на будь-яку зону нагрівання протягом 5 секунд, функція автоматично вимкнеться.

6. За потреби встановіть функцію таймера.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал. Тепер у посуд можна налити олію та покласти продукти.

Щоб вимкнути функцію, натисніть 0 на секторі керування або натисніть .

Якщо встановити Таймер зворотного відліку часу на одну із зон нагрівання і встановлений час спливе до досягнення заданої температури, функція автоматично вимкнеться.

Поради та рекомендації:

- За потреби можна змінити рівень нагрівання за промовчанням.
- Для приготування товстих шматків їжі або сирої картоплі використовуйте кришку протягом перших 10 хвилин смаження.
- Важкий та/або великий посуд може нагріватися довше.
- Використовуйте багатощаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб

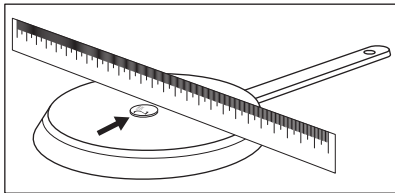
запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.

- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

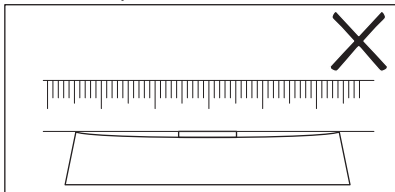
Правильний посуд для функції SenseFry

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

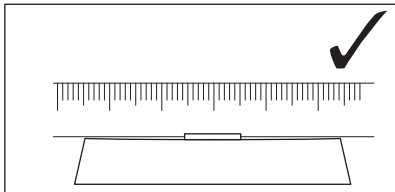
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Поставте лінійку на дно посуду.
3. Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини, прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- a. Якщо ви можете поставити монетку між лінійкою та посудом, то посуд неправильний.



- b. Якщо ви не можете поставити монету між лінійкою та посудом, то посуд правильний.



6.10 SenseBoil®

Функція автоматично регулює температуру води так, аби вона не викапіла після досягнення точки кипіння.




Якщо на зоні нагрівання, яку ви бажаєте використовувати, є залишкове тепло (☐ / ☐ / ☐), лунає звуковий сигнал і функція не вмикається. Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.

⚠ УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом.
Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд, заповнений 1–5 л холодної води, на вільні зони нагрівання, для яких потрібно активувати функцію.

Якщо поставити один предмет посуду лише на одну зону нагрівання, функція вмикається автоматично.

2. Торкніться , щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться



Для кожної зони нагрівання, на якій у даний час можна використовувати функцію, з'являється індикатор, що миготить над **P**.

4. Торкніться будь-де на слайдері обраної зони нагрівання.


Функція починає роботу.

Після запуску функції з'являються індикатори над повзунком, і вмикається анімація.



Якщо не поставити посуд на будь-яку зону нагрівання протягом 5 секунд, функція автоматично вимкнеться.

При досягненні функцією точки кипіння варильна поверхня видає звуковий сигнал і налаштування нагрівання автоматично змінюється на рівень повільного готування за промовчанням.

Щоб вимкнути функцію до досягнення точки кипіння, торкніться  або 0.

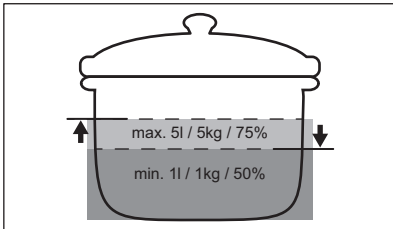
Щоб вимкнути функцію після досягнення точки кипіння, торкніться повзунка та налаштуйте ступінь нагрівання вручну.

При активації Пауза або у разі зняття посуду функція вимикається.

Якщо встановити Таймер зворотного відліку часу на одну із зон нагрівання і встановлений час спливе до досягнення точки кипіння, функція автоматично вимкнеться.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.
 - Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
 - Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 л або більше 5 л води.
- Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.



- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Під час фази нагрівання уникайте енергійного перемішування в іншому посуді та паралельних процесів готування (наприклад, смаження чи кип'ятіння) на інших зонах нагрівання.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.



- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.




6.11 Структура меню

У таблиці показано базову структуру меню.

Налаштування користувача

Символ	Налаштування	Можливі опції
b	Звук	Увімк. / Вимк. (→)
P	Обмеження потужності	15 - 72
H	Режим витяжки	0 - 6
E	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

Щоб ввести налаштування користувача, натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте . Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

Навігація в меню: меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть  на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть  або  на передньому таймері.

Щоби вийти з меню: натисніть .

OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».



Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь .

- спрацьовує таймер,

- ви натискаєте неактивний символ.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони готування деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння всієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагріву і часом, після якого прилад вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години



При використанні SenseFry варильна поверхня вимикається через 1,5 години.

7.2 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції можна використовувати та . Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Ступінь нагріву знижується до 1.

2. Щоби вимкнути функцію, натисніть .

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання.

7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь налаштування нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Щоби вимкнути функцію: натисніть ще раз.



Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

7.4 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Не встановлюйте ступінь. Натисніть і

утримуйте протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом.

Вимкніть варильну поверхню за допомогою

.



Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні.
Індикатор над символом світиться.

Щоби вимкнути функцію: натисніть .
Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Готування з увімкненою функцією: натисніть , потім натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція вмикається знову.

7.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування». Функція не працює під час роботи SenseBoil®.

Ця функція поєднує дві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї зони готування.

Щоб увімкнути функцію для лівих/правих зон готування: торкніться / .
Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного з лівих/правих сенсорів керування.

Щоб вимкнути функцію, торкніться / . Зони готування працюють незалежно.

7.6 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі.

Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.





Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2

	Автоматична підсвітка	Варка 1)	Смаження 2)
H6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

- 1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть  протягом 3 секунд.
4. Натисніть  кілька разів, доки не засвітиться **H**.
5. Натисніть  таймер, щоб вибрати автоматичний режим.




Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.




Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.

Для цього натисніть  коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і

натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим H1 – H6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Для функції SenseFry використовуйте лише посуд із плоским дном.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд

близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

8.2 Шум під час роботи

Якщо ви чуєте:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

8.3 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вмикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

8.4 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішайте.
2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 лл рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8.5 Поради та рекомендації для функції SenseFry





Дані в таблиці містять приклади страв для кожного рівня SenseFry. Кількість, товщина, якість і температура продуктів (наприклад, заморожені), що будуть смажитися, впливають на встановлений

рівень SenseFry. Оберіть рівень налаштування нагрівання залежно від типу страви, ваших уподобань щодо готування та посуду, який ви використовуєте.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Їжа		Рівень SenseFry
Яйця	Омлет, смажені яйця	Низький
	Яєчня-бовтанка	Середній
Риба	Філе риби, рибні палички, морепродукти	Середній

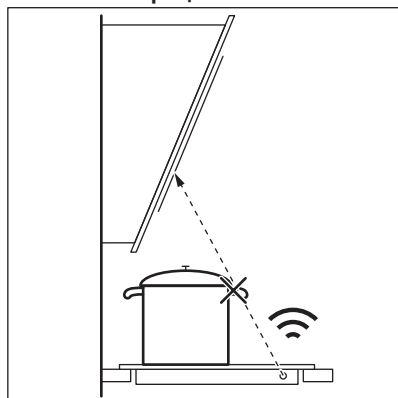
Їжа		Рівень SenseFry
М'ясо	Гамбургер, фрикадельки, куряча грудка, грудка індички, ескалоп, філе, стейк (середньо просмажений / добре просмажений), смажені сосиски	 Середній
	Стейк (непросмажений), м'ясний фарш	 Високий
Овочі	Смажена картопля (сира)	 Низький
	Смажені картопляні котлетки, овочі	 Середній

8.6 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:


- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.

- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль,

цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.






10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування. Неможливо ввімкнути одну із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділи «Захист від доступу дітей» і «Блокування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита. Невідповідний посуд.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування. Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
 та  з'являються одночасно.	Занадто низька потужність через невідповідний або порожній посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділи «Поради та рекомендації» й «Технічні дані». Не вмикайте зону готування, на якій стоїть порожній посуд.
 та  з'являються одночасно.	Посуд порожній або містить не воду, а іншу рідину (як-от олію).	Використовуйте цю функцію тільки з водою, а не з іншими рідинами.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
<p> та  з'являються одночасно.</p>	<p>Занадто багато або мало води в кастрюлі. Ви варили іншу їжу, а не воду та картоплю. Точку кипіння було перенесено в часі і функція SenseBoil® не спрацювала належним чином.</p>	<p>Для кип'ятіння води та варіння картоплі використовуйте тільки SenseBoil®. Див. розділ «Поради й рекомендації».</p>
<p>Лунає звуковий сигнал, індикатори над  мигтять і SenseBoil® не запускається.</p>	<p>Жодна із зон готування не готова до використання з SenseBoil®. Зони готування, які ви бажаєте обрати, ще нагріті, або все ще використовуються.</p>	<p>Завершіть попереднє готування або оберіть вільну зону готування без залишкового тепла.</p>
<p> і відображається число.</p>	<p>Сталася помилка роботи варильної поверхні.</p>	<p>Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.</p>

10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

11.1 Табличка з технічними даними

Модель NIK85M30IB
Тип 62 D5A 01 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 055 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в: Німеччині
7.35 кВт



11.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 210
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про виріб

Ідентифікатор моделі	NIK85M30IB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	5	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Середня задня	21.0 см
	Передня права	21.0 см
	Задня права	21.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	180.8 Вт•год/кг
	Задня ліва	175.4 Вт•год/кг
	Середня задня	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	189.4 Вт•год/кг
	Задня права	184.4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	182.9 Вт•год/кг	

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

12.2 енергозбереження


Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.


- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.

- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.

- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



aeg.com

867378980-A-332023



CE