

IPE74541FB

| | | |
|-----------|--|------------|
| BG | Ръководство за употреба Плоча | 2 |
| ET | Kasutusjuhend Pliidiplaat | 23 |
| KA | მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი | 41 |
| HU | Használati útmutató Főzőlap | 63 |
| LV | Lietošanas instrukcija Plīts | 83 |
| LT | Naudojimo instrukcija Kaitlentė | 103 |
| RU | Инструкция по эксплуатации Варочная панель | 122 |
| UK | Інструкція Варильна поверхня | 144 |



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 2 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 5 |
| 3. МОНТАЖ..... | 7 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 9 |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 10 |
| 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 15 |
| 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ..... | 18 |
| 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 18 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ..... | 20 |
| 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 21 |
| 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 22 |

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

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

1.2 Обща безопасност

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

за хранване е достъпен след инсталирането.

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от хранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от

индукционните зони за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани от производителя за този уред.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

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

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

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

2.6 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. МОНТАЖ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

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

H05V2V2-F която издържа на температура от 90 °C или повече. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

ВНИМАНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

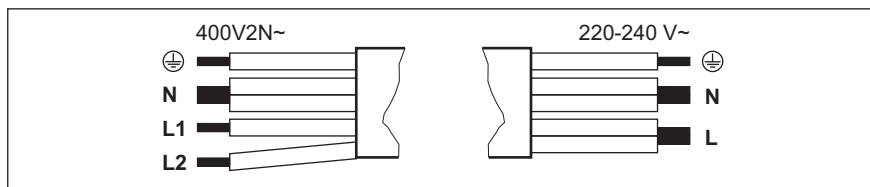
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабели без покриващ шлаух за накрайника.

Еднофазова връзка

1. Премахнете от накрайника ръкав черната и кафява жици.

2. Премахнете част от изолацията от черня и кафявия накрайник на проводника.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).



Двуфазово свързване: 400 V2N~

5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²



Зелен - жълт

N

Синьо и синьо

L1

Черно

L2

Кафяво

Еднофазова връзка: 220 - 240 V~

5x1,5 мм² или 3x4 мм²



Зелен - жълт

N

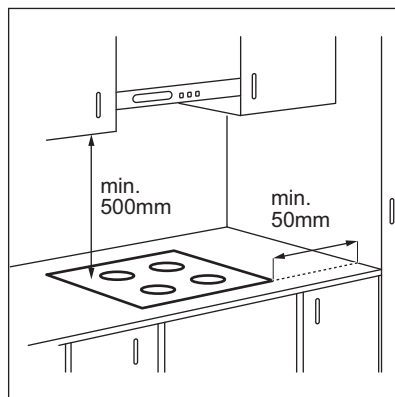
Синьо и синьо

L

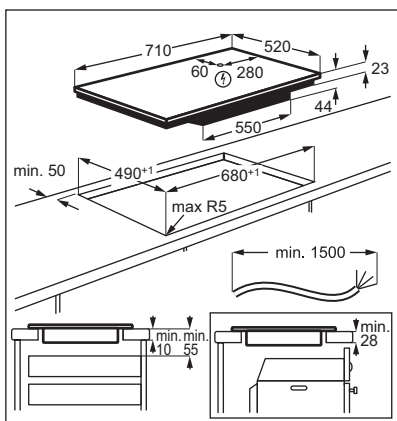
Черно и кафяво

3.4 Сглобяване

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



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



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

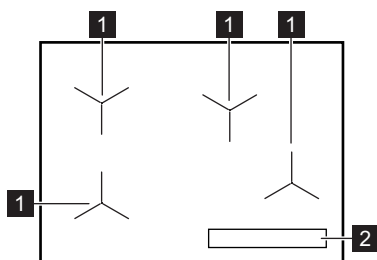


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



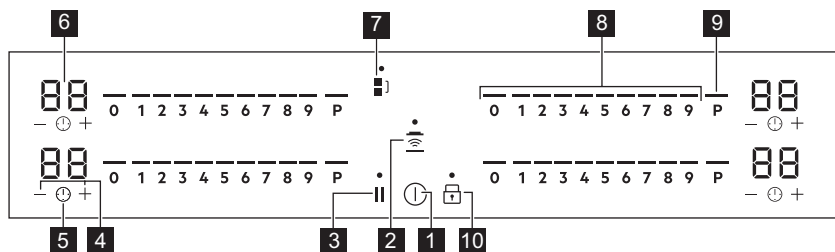
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене











- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Контролен панел

4.2 Разположение на командното табло






За да видите командното табло и позициите на зоната, активирайте уреда с ①
Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.




| Сен-зорно поле | Функция | Бележка |
|--|-----------------------------|--|
| 1  | ВКЛ. / ИЗКЛ. | За активиране и деактивиране на плочата. |
| 2  | Hob*Hood | За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията. |
| 3  | Пауза | За активиране и деактивиране на функцията. |
| 4  | - | Увеличава или намалява времето. |
| 5  | - | За задаване на функцията на таймера. |
| 6 - | Дисплей на таймера | Показва времето в минути. |
| 7  | Bridge | За активиране и деактивиране на функцията. |
| 8 - | Лента за управление | За настройване на степен за нагряване. |
| 9  | PowerBoost | За да активирате функцията. |
| 10  | Заклучване / Защита за деца | За заключване / отключване на командното табло. |

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторите  /  /  - се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват

нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторът може също да се появи:

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


Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране

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

Когато плочата е деактивирана, можете да видите само ①.

5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

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

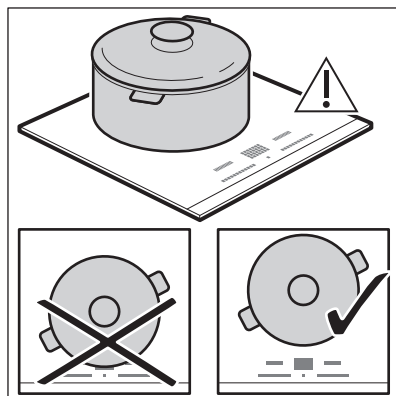
Връзката между степента за нагряване и времето, след като плочата е спряна:

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

5.3 Използване на зоните за готвене

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

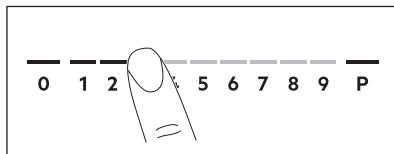


Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

След откриване на готварския съд, настройката за нагряване 0 се включва.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията Bridge няма да бъде активирана.

5.4 Настройки за затопляне



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

След като поставите съда в зоната и зададете настройката за нагряване, тя остава непроменена за 50 секунди, след като премахнете съда. Контролната лента

започва да мига за втората половина от това време. Ако поставите съда в зоната за готвене отново през това време, настройката за нагряване отново се активира. В противен случай зоната за готвене се деактивира.

5.5 Bridge



Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони.

Тази функция свързва две зони за готвене от лявата страна и те работят като една.

Първо задайте степента на нагряване за една от страничните зони за готвене.

За да активирате функцията: докоснете

. За да зададете или промените настройката на нагряване, докоснете някой от контролните сензори.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

5.6 PowerBoost

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

Докоснете **P**, за да активирате функцията за избраната зона за готвене. Функцията се деактивира автоматично.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

5.7 Таймер

Таймер за отброяване

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

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

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

Цифрите на таймера и индикаторите и се появяват на дисплея.

Ако таймерът не е настроен, и изчезват след 3 секунди.

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

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите и изчезват.

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

За да изключите функцията: докоснете .

Индикаторите и се включват.

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

Таймер

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

Поставете готварския съд върху зона за готвене, за да се появи символът .








1. Докоснете за да активирате функцията.

2. Докоснете или за задаване на време.

Функцията започва автоматично след 4 секунди.

Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.

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




За да изключите функцията: докоснете .
Индикаторите  и  се включват.
Използвайте  или , за да зададете 
 на дисплея.




Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.


5.8 Пауза

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

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

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



За да деактивирате

функцията: натиснете . Предишната настройка на светва.

5.9 Заклучване

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

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, докоснете .




Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

5.10 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

Активирайте първо плочата и не задавайте настройката за нагряване.




Докоснете , докато прозвучи сигнал и индикаторът се включи, за да активирате функцията.


Контролните ленти изчезват. Изключете плочата.




Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.

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

плочата с .  светва. Докоснете  докато сигналните звуци и индикаторът се изключат. Контролната лента се появява. Задайте настройката за нагряване до 50 секунди. Можете да работите с плочата.


Когато деактивирате плочата с , функцията все още е активна.

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

Докоснете , докато сигналните звуци и индикаторът се изключат. Контролните ленти се появяват. Изключете плочата.

5.11 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)


Първо деактивирайте плочата.



1. Докоснете  за 3 секунди, за да активирате функцията.

Дисплеят светва и изгасва.


2. Докоснете  за 3 секунди.


 или  светва.

3. Докоснете  на таймера, за да изберете едно от следните:

-  – звуците са изключени
-  – звуците са включени

4. За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , ще чувате звукови сигнали, само когато:

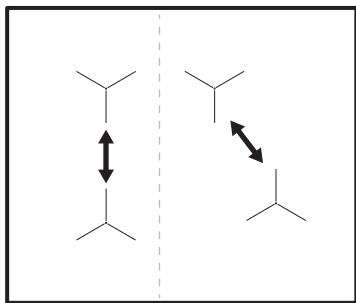
- докоснете 
- функцията Таймер изгасва
- Таймер за отбояване изгасва
- поставите нещо върху контролното табло.

5.12 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

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

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



5.13 Hob²Hood

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

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



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

Автоматично управление на функцията

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

Активиране на осветлението

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



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





Автоматични режими

| | Авто-матично осветление | Варене ¹⁾ | Пържене ²⁾ |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Режим Н0 | Изкл. | Изкл. | Изкл. |
| Режим Н1 | Вкл. | Изкл. | Изкл. |
| Режим Н2 ³⁾ | Вкл. | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 1 |
| Режим Н3 | Вкл. | Изкл. | Скорост на вентилатор 1 |
| Режим Н4 | Вкл. | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 1 |

| Авто-матично осветление | Варене ¹⁾ | Пържене ²⁾ | |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|
| Режим Н5 | Вкл. | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 2 |
| Режим Н6 | Вкл. | Скорост на вентилатор 2 | Скорост на вентилатор 3 |

- 1) Плочата разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.
- 2) Плочата разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.
- 3) Този режим активира вентилатора и осветление, като не зависи от температура.

Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва.
3. Докоснете  за 3 секунди.
4. Докоснете  няколко пъти, докато светне Н.
5. Докоснете  от таймера, за да изберете автоматичен режим. Когато приключите с готвенето и деактивирате плочата, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да


работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.






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

Ръчно управление на скоростта на вентилатора

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

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

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



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

6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

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



Вижте „Технически характеристики“.

6.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

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

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

6.3 Öko Timer (Еко таймер)

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

6.4 Примери за готварски приложения

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



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

| Настройки за затопляне | Използвайте , за да: | Време (мин) | Препоръки |
|-------------------------------|---|--------------------|---------------------------------------|
| 1 | Поддържайте сготвената храна топла. | при необходимост | Поставете капак върху готварския съд. |
| 1 - 2 | Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | От време на време разбърквайте. |

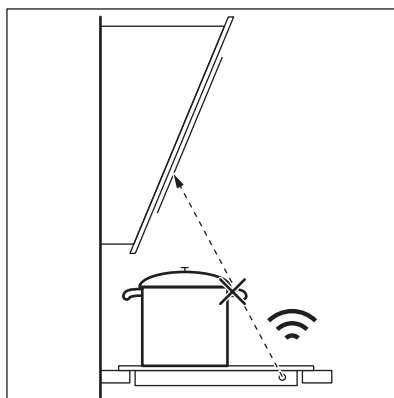
| Настройки за затопляне | Използвайте , за да: | Време (мин) | Препоръки |
|------------------------|---|------------------|--|
| 1 - 2 | За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца. | 10 - 40 | Гответе с поставен капак. |
| 2 - 3 | За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия. | 25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

6.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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


Аспираторът на картинката е само примерен.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски

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

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Обща информация

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

7.2 Почистване на плочата

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

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

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


8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Как да постъпите, ако...

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|--|---|---|
| Не можете да активирате или да работите с котлона. | Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно. | Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. |
| | Предпазителят е изгорял. | Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|--|
| | Не задавайте настройката на нагряване за 50 секунди. | Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 50 секунди. |
| | Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. | Докоснете само едно сензорно поле. |
| | Пауза работи. | Вижте „Всекидневна употреба“. |
| | Върху контролното табло има вода или петна от мазнина. | Почистете контролното табло. |
| Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене. | Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно. | Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“. |
| Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета. | Отстранете предмета от сензорните полета. |
| Котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху сензорното поле ①. | Отстранете предмета от сензорното поле. |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва. | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център. |
| Hob®Hood не работи. | Вие сте покрили контролното табло. | Свалете предмета от контролното табло. |
| | Използвате много висок съд, който блокира сигнала. | Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно. |
| Сензорните полета стават горещи. | Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление. | Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно. |
| Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото. | Звучите са деактивирани. | Активирайте звучите. Вижте „Всекидневна употреба“. |
|  светва. | Защита за деца или Заключване работи. | Вижте „Всекидневна употреба“. |
| Контролната лента мига. | Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита. | Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене. |
| | Готварският съд е неподходящ. | Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“. |
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък. | Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“. |

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

8.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

9.1 Табелка с данни

Модел IPE74541FB
 Тип 62 C4A 20 AA
 Индукция 7.35 kW
 Сериен №
 AEG

Продуктов код (PNC) 949 597 477 02
 220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
 Произведено във: Германия
 7.35 kW



9.2 Спецификация на зоните за готвене

| Зона за готвене | Номинална мощност (при максимална то-плинна настройка) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимална продължителност [min] | Диаметър на готварски съд [mm] |
|-------------------|--|----------------|---|--------------------------------|
| Предна лява | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задна лява | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Средна задна зона | 2300 | 3600 | 10 | 180 - 240 |
| Предна дясна | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

Габарити на готварските съдове за режим мост

| Позиция мост | Минимален размер на готварския съд [mm] | Максимален размер на готварския съд [mm] |
|--------------|---|--|
| Отляво | 160 x 360 | 200 x 420 |

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

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

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта*

| | | |
|---|-------------------|---------------|
| Идентификация на модела | IPE74541FB | |
| Вид на плота | Плот за вграждане | |
| Брой зони за готвене | 4 | |
| Технология за загряване | Индукция | |
| Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø) | Предна лява | 21,0 см |
| | Задна лява | 21,0 см |
| | Средна задна зона | 24,0 см |
| | Предна дясна | 14,5 см |
| Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking) | Предна лява | 181,8 Wh / kg |
| | Задна лява | 190,8 Wh / kg |
| | Средна задна зона | 189,2 Wh / kg |
| | Предна дясна | 180,2 Wh / kg |
| Енергийна консумация на котлона (EC electric hob) | 185.5 Wh / kg | |

* За Европейския съюз съгласно EU 66/2014. За Беларус съгласно STB 2477-2017, Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019.

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


10.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.

- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 23 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 25 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 27 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 29 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 30 |
| 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 35 |
| 7. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 37 |
| 8. VEAOTSING..... | 37 |
| 9. TEHNILISED ANDMED..... | 39 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS..... | 39 |
| 11. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 40 |

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise 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. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.

- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

- kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu 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 aarud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalal temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.

- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või 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 vastavas sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub temperatuuri 90 °C või üle selle. 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!

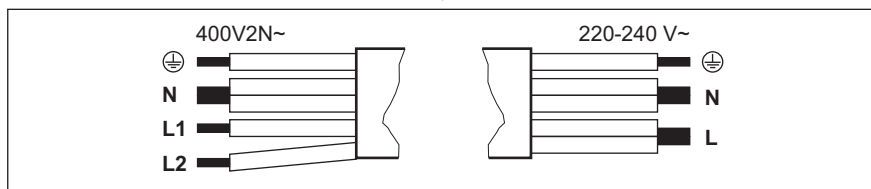
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

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



Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~

5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²

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

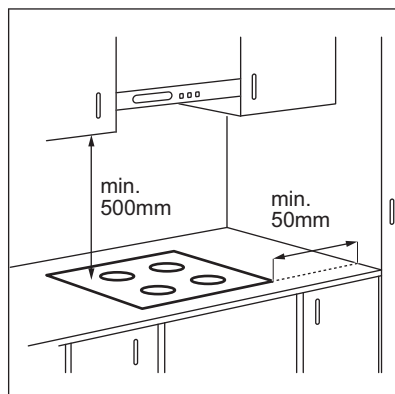
Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² või 3x4 mm²

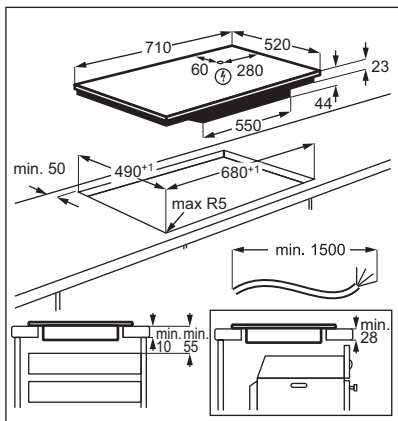
| | |
|---|--------------------|
| | Roheline - kollane |
| N | Sinine ja sinine |
| L | Must ja pruun |

3.4 Monteerimine

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



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



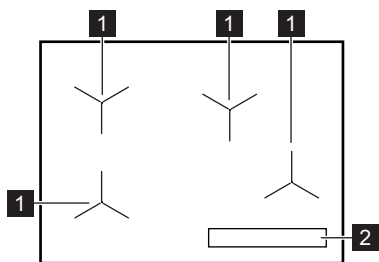
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktioonpliiti – töölauda paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

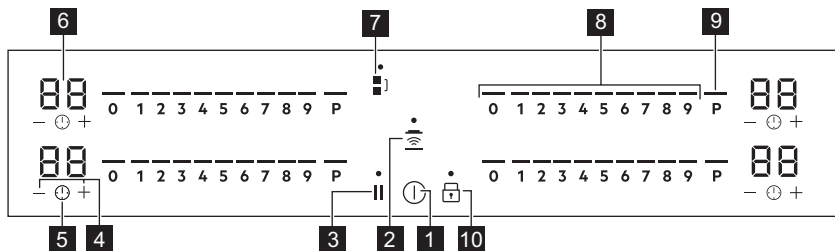
4. TOOTE KIRJELDUS


4.1 Keeduala paigutus











- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem




Juhtpaneeli ja keeduväljade asendite nägemiseks aktiveerige seade  abil

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


| Sensor- väli | Funktsioon | Märkus |
|--|-----------------------|---|
| 1  | SISSE / VÄLJA | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2  | Hob ² Hood | Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 3  | Paus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 4  | - | Aja pikendamiseks või lühendamiseks. |
| 5  | - | Taimerifunktsiooni valimiseks. |
| 6 - | Taimerinäidik | Aja näitamiseks minutites. |
| 7  | Bridge | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 8 - | Juhtriba | Soojusastme määramiseks. |
| 9  | PowerBoost | Funktsiooni sisselülitamiseks. |
| 10  | Lukk / Lapselukk | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks. |

4.3 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS!

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

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

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

kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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


Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

Juhtpaneel lülitub pliidi sisselülitamisel sisse ja väljalülitamisel välja.

Kui pliit on välja lülitatud, näete vaid .

5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

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

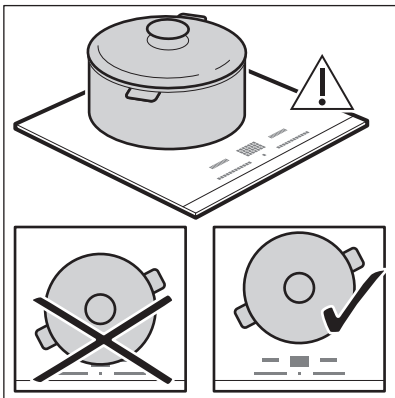
Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

| Kuumusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 tundi |
| 3 - 4 | 5 tundi |
| 5 | 4 tundi |
| 6 - 9 | 1,5 tundi |

5.3 Keedualade kasutamine

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Elektroonika kahjustamise oht.

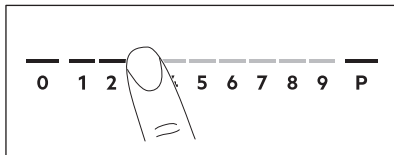


Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induksioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Nõu tuvastamisel süttib näidikul soojusaste 0.

Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid. Kui nõu jääb kahe keeduvälja keskmete vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.

5.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Keeduala kuumusastme seadmiseks või muutmiseks võite ka sõrme juhtimisribal liigutada.
2. Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0. Kui olete nõu keeduväljale asetanud ja kuumusastme valinud, jääb see pärast nõu pliidiil eemaldamist veel 50 sekundiks samaks. Kui pool sellest ajast möödub, hakkab juhtriba vilkuma. Kui asetate nõu keedualale selle aja sees, lülitub kuumusaste uuesti sisse. Vastasel korral lülitub keeduväli välja.

5.5 Bridge



Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi.

See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja kuumutusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage]. Kuumutusastme seadistamiseks või muutmiseks puudutage ühte puuteregulaatoritest.

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

5.6 PowerBoost

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

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

Funktsioon lülitub automaatselt välja.



Maksimaalsete aegade nägemiseks vt "Tehnilised andmed".

5.7 Taimer

Pöördloendur

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

Esmalt valige kuumusaste, seejärel funktsioon.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks või aja muutmiseks puudutage

Taimeri numbrid ja indikaatorid ja süttivad ekraanil.

Kui taimerit pole valitud, kustuvad ja 3 sekundi pärast.

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

Kolme sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalugemist. Indikaatorid ja kustuvad.

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

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

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

Minutilugeja

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

Asetage nõu keeduväljale, et näha sümbolit .

1. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage .

2. Puudutage või , et valida sobiv aeg. Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Kui valite funktsiooni, võite nõu eemaldada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja vilgub. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage . Indikaatorid ja süttivad. Kasutage või , et valida ekraanil.



See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

5.8 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada sümboleid , või .

Funktsiooni sisselülitamiseks vajutage nuppu .

Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: vajutage nuppu . Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

5.9 Lukk

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

Valige kõigepealt kuumusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage .




Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

5.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.





Lülitage kõigepealt pliiit sisse ja ärge kuumusastet valige.

Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage , kuni kõlab signaal ja indikaator süttib. Juhtriba kaob. Lülitage pliiit välja.




Pliidi väljalülitamisel on funktsioon ikka sisse lülitatud.

Funktsiooni väljalülitamiseks ühe


toiduvalmistamise ajaks: Käivitage pliiit  abil.  süttib. Puudutage , kuni kõlab signaal ja indikaator kustub. Juhtriba ilmub taas. Valige kuumusaste 50 sekundi jooksul. Võite pliiiti kasutama hakata. Pliidi väljalülitamisel  abil on funktsioon ikka sisse lülitatud.

Funktsiooni püsivalt


väljalülitamiseks: lülitage pliiit sisse ja ärge valige kuumusastet. Puudutage , kuni kõlab signaal ja indikaator kustub. Juhtribad ilmuvad taas. Lülitage pliiit välja.

5.11 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)


Lülitage kõigepealt pliiit välja.



1. Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage 3 sekundit .

Ekraan süttib ja kustub.



2. Puudutage  3 sekundit.


 või  süttib.

3. Puudutage taimeril , et valida üks järgmistest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

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

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

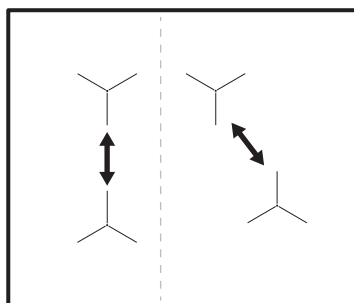
- puudutades ;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- midagi juhtpaneelile asetades.

5.12 Toitehaldus

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

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliiit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.
- Funktsiooni sisselülitamine oleneb keedunõude suurusest ja arvust.

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



5.13 Hob²Hood

See on uudne automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi ja spetsiaalse õhupuhasti. Nii pliidi kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori kiirus

määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidiil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilatoori tööd saab pliidi kaudu ka käsitsi juhtida.



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

Funktsiooni automaatne kasutamine

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

Tule sisselülitamine

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



Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

Automaatrežiimid

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

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

- 1) Seade tuvastab keemise ja lülitab ventilatoori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.
- 2) Seade tuvastab praadimise ja lülitab ventilatoori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.
- 3) See režiim lülitab ventilatoori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage seade välja.
2. Vajutage 3 sekundi vältel . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundi vältel .
4. Puudutage mõned korrad , kuni H süttib.
5. Automaatrežiimi valimiseks puudutage taimeril .

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




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

Ventilatoori kiiruse käsitsi reguleerimine

Ventilatoori tööd saab pliidi kaudu ka käsitsi juhtida.

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

Vajutades , suurendate ventilatoori kiirust ühe taseme võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti , lülitub ventilatoori kiirus tasemele 0, mis lülitab

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



Funktsiooni automaatrežiimi sisselülitamiseks lülitage pliiit välja ja siis uuesti sisse.

6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistustemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon"

nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

6.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

6.4 Toiduvalmistamise rakenduste näited

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.

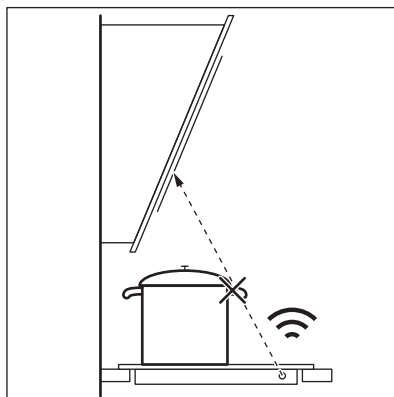
| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|-------------|--|----------------------|--|
| 1 | Toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale. |
| 1 - 2 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 1 - 2 | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 2 - 3 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3 - 4 | Köögililjade, kala, liha aurutamine. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vedelikku. |
| 4 - 5 | Kartulite aurutamine. | 20 - 60 | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta. |
| 4 - 5 | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega. |
| 6 - 7 | Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole valmistusaja möödudes. |
| 7 - 8 | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. | 5 - 15 | Pöörake poole valmistusaja möödudes. |
| 9 | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid). | | |
| P | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud. | | |

6.5 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks


Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.



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

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

7. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid,

vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.





8. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|--|
| Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada. | Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik. | Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Te ei vali 50 sekundi jooksul soojusastet. | Käivitage pliidiplaati uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 50 sekundi jooksul. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Paus on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| | Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid. | Puhastage juhtpaneel. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida. | Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti. | Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus". |
| Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale. | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed. |
| Pliidiplaat lülitub välja. | Olete asetanud midagi andurialale  . | Eemaldage andurialalt mistahes esemed. |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse. | Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Hob ² Hood ei tööta. | Olete juhtpaneeli kinni katnud. | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed. |
| | Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali. | Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasit kätsi. |
| Andurialad muutuvad kuumaks. | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele. |
| Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli. | Helid on välja lülitatud. | Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
|  hakkab tööle. | Lapselukk või Lukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Juhtriiba vilgub. | Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud. | Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult. |
| | Kasutate ebasobivat nõud. | Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |
| | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |
|  ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge. | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Võite kuulda pidevat helisignaali. | Elektriühendus ei ole nõuetekohane. | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida. |

8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

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

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel IPE74541FB
Tüüp 62 C4A 20 AA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 597 477 02
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkestus [min] | Nõu läbimõõt [mm] |
|------------------|------------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Vasak eesmine | 2300 | 3200 | 10 | 125 – 210 |
| Vasak tagumine | 2300 | 3200 | 10 | 125 – 210 |
| Keskmine tagaosa | 2300 | 3600 | 10 | 180 – 240 |
| Parem eesmine | 1400 | 2500 | 4 | 125 – 145 |

Sildühendusrežiimi nõude mõõtmed

| Silla positsioon | Nõu minimaalne läbimõõt [mm] | Nõu maksimaalne läbimõõt [mm] |
|------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Vasak | 160 x 360 | 200 x 420 |

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See

oleneb kasutatavate nõude materjalist ja suurusel.

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

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave*

| | | |
|--|---------------------|---------|
| Mudeli tunnus | IPE74541FB | |
| Pliidi tüüp | Sisseehitatud pliit | |
| Keedualade arv | 4 | |
| Kuumutustehnoloogia | Induktsioon | |
| Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø) | Vasak eesmine | 21,0 cm |
| | Vasak tagumine | 21,0 cm |
| | Keskmine tagaosa | 24,0 cm |
| | Parem eesmine | 14,5 cm |

| | | |
|---|------------------|-------------|
| Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking) | Vasak eesmine | 181,8 Wh/kg |
| | Vasak tagumine | 190,8 Wh/kg |
| | Keskmine tagaosa | 189,2 Wh/kg |
| | Parem eesmine | 180,2 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | | 185,5 Wh/kg |

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

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


10.2 Energiasääst


Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.aeg.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

| | |
|------------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... | 41 |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები..... | 44 |
| 3. მონტაჟი..... | 46 |
| 4. პროდუქტის აღწერა..... | 48 |
| 5. ყოველდღიური გამოყენება..... | 50 |
| 6. მინიშნებები და რჩევები..... | 55 |
| 7. მოვლა და დასუფთავება..... | 58 |
| 8. პრობლემის აღმოფხვრა..... | 58 |
| 9. ტექნიკური მონაცემები..... | 60 |
| 10. ენერგოეფექტურობა..... | 61 |
| 11. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 62 |

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი უსაფრთხოების ინსტრუქციები 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 უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო 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 ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. 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

ლუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!
ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

⚠ გარფთხილება!
დაზიანებისა 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.
- დაიცავით 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 გაგრილების სისტემა.
- დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ 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 იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მომზებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახლოართო 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 გადაწყვეტები და დამაგრებლებები.
- 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.

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 უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვების თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გასურდეს.
- არ ამუშაოთ 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 ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხეფდეს.
- 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.

- გასურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოიშვას. მორიდეთ 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 თავსაწურს ჭურის 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 ნაკწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის 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, გამსწნელები 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!

დაზიანების ან დახუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით 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 ქურები

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

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაწინაებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C 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.

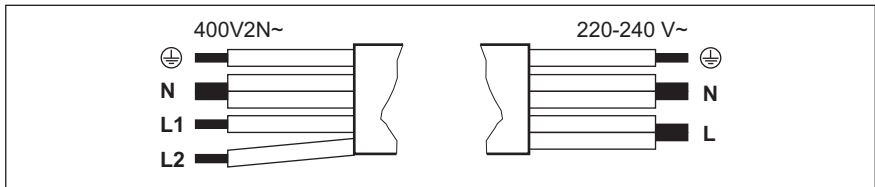
⚠ გარფთხილება!
ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ სიფრთხილე!
შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ სიფრთხილე!
არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ სიფრთხილე!
სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

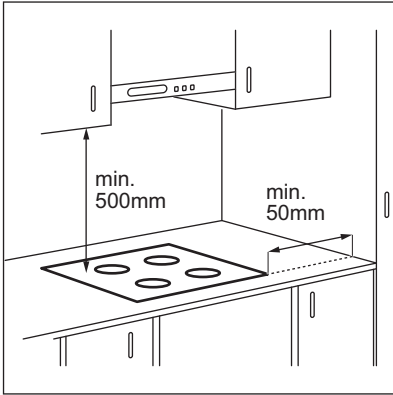
- ერთფაზიანი კავშირი**
1. გამოაერთეთ კაბელის ბოლო სახელო შავი და ყავისფერი კაბელებიდან.
 2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი და შავი კაბელების ბოლოებს.
 3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
 4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



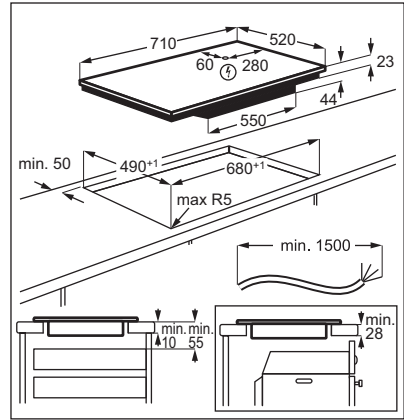
| ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~ | | ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~ | |
|------------------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ² | | 5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ² | |
| ⊕ | მწვანე - ყვითელი | ⊕ | მწვანე - ყვითელი |
| N | ლურჯი და ლურჯი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

3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვემოთ დააყენებთ, გთხოვთ, გაეცნოთ გამწოვის დაყენების ინსტრუქციას მოწყობილობებს შორის მანძილის შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.

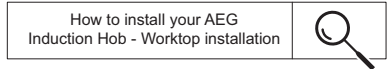


თუ მოწყობილობა გამოსაწევი უჯრის ზემოთ არის დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ შეიძლება გაახუროს საჭმლის მომზადების პროცესში უჯრაში შენახული საგნები.



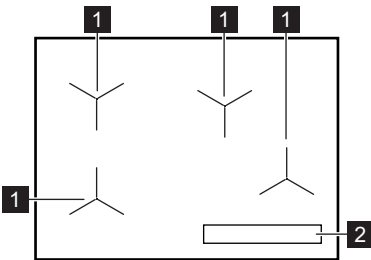
იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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



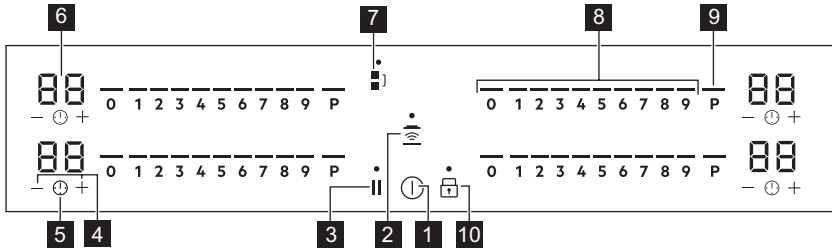
4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის დაგეგმარება (განლაგება)



- 1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი

4.2 მართვის პანელის განლაგება



მართვის პანელის და ზონის პოზიციების სანახავად გაააქტიურეთ მოწყობილობა ①-ით მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ხმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

| სენსორული ველი | ფუნქცია | კომენტარი | |
|----------------|---------|---|--|
| 1 | ⓪ | ჩართვა / გამორთვა | ჭურის გასააქტიურებლად დეაქტივირებისათვის. |
| 2 | | Hob²Hood | ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვის და დეაქტივაციისთვის. |
| 3 | | პაუზა | ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის. |
| 4 | + / - | - | დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად. |
| 5 | ⚠ | - | ტაიმერის ფუნქციების დასაყენებლად. |
| 6 | - | ტაიმერის დისპლეი | დროის წუთებში საჩვენებლად. |
| 7 | | Bridge | ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის. |
| 8 | - | მართვის ზოლი | გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად. |
| 9 | P | PowerBoost | ფუნქციის გასააქტიურებლად. |
| 10 | | ჩაკეტვა / ბავშვებისგან დაცვის მოწყობილობა | მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად. |

4.3 OptiHeat Control (3 ეტაპიანი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

⚠ გარფთხილება!

$\bar{=}$ / $=$ / $-$ - მანამ სანამ ინდიკატორი ჩართულია, ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი არსებობს.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმზურვალეს, რაც

სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო მზადების პროცესში. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები $\bar{=}$ / $=$ / $-$ ირთვება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა ცხელია. ისინი აჩვენებენ ნარჩენი სითბოს დონეს საჭმლის მომზადების იმ ზონებისთვის, რომლებსაც მოცემულ მომენტში იყენებთ.

ინდიკატორი ასევე შეიძლება ჩართოს:

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

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

5. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ჭურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის. მართვის პანელი ჩაირთვება ჭურის აქტივაციის შემდეგ და გამორთვება ჭურის დეაქტივაციის შემდეგ. ჭურის დეაქტივაციის შემდეგ თქვენ ნახავთ მხოლოდ ①.

5.2 ავტომატური გამორთვა

ფუნქცია მოახდენს ჭურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- 50 წამის განმავლობაში არ დადოთ ჭურჭელი ჭურაზე,
- არ დააყენოთ გაცხელების პარამეტრი 50 წამის მანძილზე ჭურჭლის დაყენების შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებით მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.). როცა ხმოვან სიგნალს გაიგონებთ, ჭურის ზედაპირი გაითიშება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ჭურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუღილისას წყალი ამოშრება). ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაცივება.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ ჭურა დეაქტივირდება.

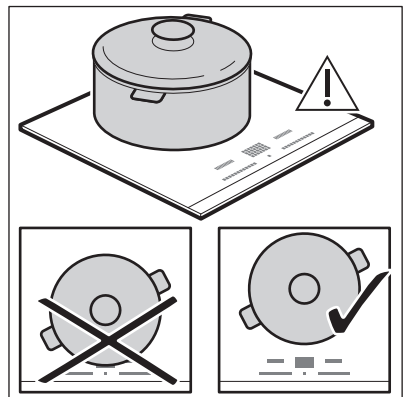
დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ჭურის დეაქტივაცია:

| გაცხელების პარამეტრები | ჭურა დეაქტივირდება |
|------------------------|--------------------|
| 1 - 2 | 6 საათის შემდეგ |
| 3 - 4 | 5 საათის შემდეგ |
| 5 | 4 საათში |
| 6 - 9 | 1,5 საათი |

5.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოათავსებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე. არსებობს ელექტრონული ნაწილების დაზიანების რისკი.



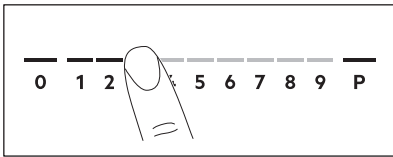
სამზარეულოს ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში მოათავსეთ. საკვების

მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.

როგორც კი მოხდება ქვაბის ამოცნობა, გაცხელების პარამეტრი 0 ჩაირთვება.

შეგიძლიათ საჭმელი მოამზადოთ დიდ სამზარეულოს ჭურჭელში, რომელიც საკვების მომზადების ორ ზონაზეა ერთდროულად განთავსებული. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუ სამზარეულოს ჭურჭელი ორ ცენტრს შორისაა მოთავსებული, Bridge ფუნქციის აქტივაცია არ მოხდება.

5.4 გაცხელების პარამეტრები



- დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე. საჭმლის მოსამზადებელი ზონისთვის ტემპერატურული რეჟიმის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, ასევე, შეგიძლიათ თითო გადაუსვათ მართვის ზოლის გასწვრივ.
- საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს. მას შემდეგ, რაც საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ქვაბს დადგამთ და ტემპერატურულ რეჟიმს დააყენებთ, ის უცვლელი დარჩება ქვაბის აღებიდან 50 წამის განმავლობაში. მართვის ზოლი ამ დროის მეორე ნახევრის განმავლობაში ციმციმებს. თუ ამ დროის განმავლობაში ქვაბს კვლავ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დადგამთ, ტემპერატურული რეჟიმი ხელახლა გააქტიურდება. საჭმლის მოსამზადებელი ზონა დეაქტივირდება.


5.5 Bridge




ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს.

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

თავიდან დააყენეთ სიმზურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების მარცხენა ზონებიდან ერთ-ერთისთვის.

ფუნქციის გასააქტიურებლად შეეხეთ  სიმზურვალის პარამეტრის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის სენსორთაგან ერთ-ერთს.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ  საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს დამოუკიდებლად.

5.6 PowerBoost

ეს ფუნქცია ააქტიურებს მეტ სიმძლავრეს საჭმლის მომზადების შესაბამისი ინდუქციური ზონისთვის, ჭურჭლის ზომიდან გამომდინარე. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით.

საჭმლის მომზადების ზონის ფუნქციის გასააქტიურებლად შეეხეთ P-ს. ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.




მაქსიმალური ხანგრძლივობის მნიშვნელობები იხილეთ განყოფილებაში „ტექნიკური მონაცემები“.

5.7 ტაიმერი

დროის უკუთვლის ტაიმერი

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

პირველ რიგში, დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

- ფუნქციის გასააქტიურებლად ან დროის შესაცვლელად, შეეხეთ -ს.

დისპლექსზე გამოჩნდება ტაიმერის ციფრები 00 და ინდიკატორები + და - . თუ ტაიმერი არ არის დაყენებული, + და - 3 წამში გაქრება.

2. დროის (00 - 99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან - -ს.

3 წამის შემდეგ, ტაიმერი ავტომატურად იწყებს უკუთვლას. მაჩვენებლები + და - ქრება.

დროის ამოწურვის შემდეგ სიგნალი გაისმის და 00 ციციციმებს. სიგნალის გასაჩერებლად, შეეხეთ ღილაკს Ⓛ.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ Ⓛ-ს. მაჩვენებლები + და - აინთება.

გამოიყენეთ - ან + 000 დასაყენებლად დისპლექსზე. ალტერნატიულად, გაცხელების დონე დააყენეთ 0-ზე. შედეგად, სიგნალი ირთვება და ტაიმერი ითიშება.

წუთობრივი შემხსენებელი

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურის პანელი გააქტიურებულია, ხოლო საჭმლის მომზადების არც ერთი ზონა არ მუშაობს.

Ⓛ სიმბოლოს სანახავად, ქვაბი საჭმლის მომზადების ზონაზე მოათავსეთ.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად, შეეხეთ Ⓛ.

2. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან - -ს.

ფუნქცია ავტომატურად ჩაირთვება 4 წამის შემდეგ.

როცა დააყენებთ ფუნქციას, შეგიძლიათ აიღოთ ქვაბი.

დროის ამოწურვის შემდეგ სიგნალი გაისმის და 00 ციციციმებს. შეეხეთ ღილაკს Ⓛ სიგნალის გასაჩერებლად.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: შეეხეთ Ⓛ-ს. მაჩვენებლები + და - აინთება.

გამოიყენეთ - ან + 000 დასაყენებლად დისპლექსზე.



ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების რომელიმე ზონის მუშაობაზე.

5.8 პაუზა

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

როდესაც ფუნქცია აქტიურია, Ⓛ, || ან Ⓛ შეიძლება გამოყენებულ იქნას სიმბოლოები.

ფუნქციის გასააქტიურებლად დააჭირეთ ||.

სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.


ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:

დააჭირეთ ღილაკს || . წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

5.9 ჩაკეტვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს. ამით აიცილებთ გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ გაცხელების პარამეტრი დააყენეთ.

შეეხეთ  ფუნქციის აქტივაციისთვის.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ .




ქურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

5.10 ბავშვებისგან დაცვის მოწყობილობა

ეს ფუნქცია ადკვეთს ქურის შემთხვევით მუშაობას.

თავდაპირველად გაააქტიურეთ ქურა და არ დააყენოთ გაცხელების პარამეტრი.



შეეხეთ -ს, სანამ ფუნქციის გასააქტიურებლად სიგნალის ხმები და ინდიკატორი ჩაირთვება.

მართვის ზოლები გაუჩინარდება. გამორთეთ ქურა.


i

ქურის დეაქტივაციისას ფუნქცია კვლავაც აქტიურია.

მხოლოდ ერთი მოზადების დროისთვის ფუნქციის დეაქტივაციისათვის.



გააქტიურეთ ქურა. ①-ს გამოყენებით  ჩაირთვება. შეეხეთ -ს, სანამ სიგნალის ხმა გაისმება და ინდიკატორი გაითიშება. გამოჩნდება მართვის ზოლი. დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 50 წამის განმავლობაში. თქვენ შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა. ქურის პანელის ①-ით დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება.

ფუნქციის პერმანენტული

დეაქტივაციისთვის: გააქტიურეთ ქურა და არ დააყენოთ გაცხელების პარამეტრი. შეეხეთ -ს, იქამდე, სანამ სიგნალი არ გაისმება და ინდიკატორი გაითიშება. გამოჩნდება მართვის ზოლები. გამორთეთ ქურა.

5.11 OffSound Control (ხმების გამორთვა და ჩართვა)

თავდაპირველად გამორთეთ ქურა.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად, შეეხეთ ① 3 წამის განმავლობაში. ეკრანი ირთვება და ითიშება.
2. შეეხეთ  3 წამის მანძილზე. ხმ ან ხ | გაჩნდება.
3. შეეხეთ ტაიმერს  შემდეგიდან ერთ-ერთის ასარჩევად:
 - ხ | - ხმები გათიშულია
 - ხმ - ხმები ჩართულია
4. თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად, დაიცადეთ სანამ ქურა ავტომატურად დეაქტივირდება.

როდესაც ფუნქცია დაყენებულია

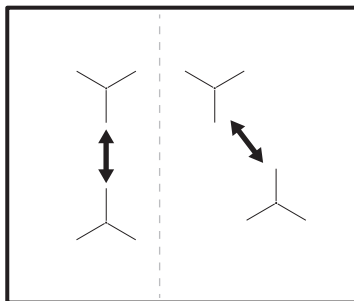
პარამეტრზე ხ |, შეძლებთ ხმების გაგონებას, როდესაც:

- თქვენ ეხებით ①
- წუთობრივი შემხსენებელი ჩამოდის ქვემოთ
- დროის უკუთვლის ტაიმერი ჩამოდის ქვემოთ
- თქვენ მართვის პანელზე ათავსებთ რაღაცას.

5.12 ენერჯის მართვა

თუ გააქტიურებულია რამდენიმე ზონა და მოხმარებული სიმძლავრე აღემატება კვების წყაროს მაქსიმალურ სიმძლავრეს, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს. ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საჭმლის მომზადების ზონები დაჯგუფებულია ქურაში ფაზების ადგილმდებარეობისა და რიცხვის მიხედვით. თითოეული ფაზა ხასიათდება ელექტროენერჯის მაქსიმალური 3680 ვატი დატვირთვით. თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს არსებული სიმძლავრის მაქსიმალურ ზღვარს, საჭმლის მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონებისთვის მართვის პანელზე მაქსიმალურად დასაშვები ტემპერატურული პარამეტრები აისახება.
- თუ უფრო მაღალი ტემპერატურული პარამეტრი მიუწვდომელია, ჯერ შეამცირეთ იგი სხვა საჭმლის მომზადების ზონებისთვის.
- ფუნქციის გააქტიურება დამოკიდებულია ქვაბების რაოდენობასა და ზომაზე. როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



5.13 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. როგორც ქურას, ასევე გამწოვს აქვს ინფრაწითელი სიგნალის კომუნისკატორი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე განთავსებული ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. ასევე, შეგიძლიათ ქურიდან მექანიკურად ამოშავოთ ვენტილატორი.

i გამწოვების უმეტესობის შემთხვევაში, თავიდან დააქტივირდება დისტანციური სისტემა. გააქტიურეთ იგი ფუნქციის გამოყენებამდე. დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა

ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 - H6-ზე. ქურის პანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამოშავებთ. ქურა ავტომატურად ამოიგნოს ჭურჭლის ტემპერატურას და დაარეგულირებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

განათების გააქტიურება

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

i გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითშება.

ავტომატური რეჟიმები





| | ავტომ ატურ ი განათ ება | დუღილ ი ¹⁾ | შეწვა ²⁾ |
|-------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| რეჟიმი H0 | გამორ თვა | გამორთვა | გამორთვა |
| რეჟიმი H1 | ჩართვა | გამორთვა | გამორთვა |
| რეჟიმი H2 ³⁾ | ჩართვა | ვენტილატ ორის სიჩქარე 1 | ვენტილატ ორის სიჩქარე 1 |
| რეჟიმი H3 | ჩართვა | გამორთვა | ვენტილატ ორის სიჩქარე 1 |
| რეჟიმი H4 | ჩართვა | ვენტილატ ორის სიჩქარე 1 | ვენტილატ ორის სიჩქარე 1 |
| რეჟიმი H5 | ჩართვა | ვენტილატ ორის სიჩქარე 1 | ვენტილატ ორის სიჩქარე 2 |
| რეჟიმი H6 | ჩართვა | ვენტილატ ორის სიჩქარე 2 | ვენტილატ ორის სიჩქარე 3 |

1) ქურა ამოიგნობს დუღილის პროცესს და ავტომატური რეჟიმის შესაბამისად გააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ქურა ამოიგნობს შეწვის პროცესს და ავტომატური რეჟიმის შესაბამისად გააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

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

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. გამორთეთ მოწყობილობა.
2. შეეხეთ  3 წამის მანძილზე. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. შეეხეთ  3 წამის მანძილზე.
4. შეეხეთ  რამდენჯერმე, სანამ H გამოჩნდება.
5. შეეხეთ  ტაიმერზე, რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.

როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძილზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ,

სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგვცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

i გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა

ასევე, შეგიძლიათ ქურიდან მექანიკურად ამუშავოთ ვენტილატორი.

შეხეთ **III**-ს, როდესაც ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ

ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე.
III ლილავზე დაჭერით თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ **III** ლილავს თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. ვენტილატორის ხელახლა ჩასართავად ვენტილატორის 1 სიჩქარით შეეხეთ **III**-ს.

i ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

6. მინიშნებები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

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

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- სამზარეულოს ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი უნდა იყოს.
- ქურის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ტაფის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ნაკურების თავიდან ასაცილებლად, არ ასრიალოთ ან არ გაახახუნოთ ქვაბი კერამიკულ შუშაზე.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი

(მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).

- **არასწორი:** ალუმინი, სპილემძი, თითბერი, შუშა, 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 სამზარეულოს ჭურჭელი, მიიღებს მხოლოდ იმ ენერჯის ნაწილს, რომელსაც საკვების მომზადების ზონა გამოიმუშავებს.
- როგორც უსაფრთხოების მოსაზრებებიდან გამომდინარე, ასევე საკვების მომზადების საუკეთესო

შედეგებისთვის, არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ისეთი ჭურჭელი, რომელიც აღემატება “საკვების მომზადების ზონების სპეციფიკაციაში” მითითებულ ზომებს. საკვების მომზადების პროცესში, მოერიდეთ სამზარეულოს ჭურჭლის მართვის პანელთან სიახლოვეს განთავსებას. ამან შესაძლოა მართვის პანელის ფუნქციაზე ზეგავლენა იქონიოს ან მოულოდნელად გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

i
იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

6.2 ხმაური მუშაობის დროს

თუ გესმით:

- ტკაცანის ხმა: სამზარეულოს ჭირჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალშრიანი კონსტრუქცია).
- მსტვინავი ხმა: საკვების მომზადების ზონას იყენებთ მაღალი სიმძლავრის პირობებში და სამზარეულოს ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალშრიანი კონსტრუქცია).
- ზუზუნის ხმა: თქვენ იყენებთ მაღალი სიმძლავრის დონეს.
- წკაპუნის ხმა: ხდება ელექტროლი გადართვა.

- სისინი, ყრუ გუგუნი: მუშაობს კენტილატორი.
- ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს გაუმართაობაზე.**

6.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

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

6.4 საჭმლის მომზადებისთვის გამოყენების მაგალითები

კორელაცია ზონის ტემპერატურული პარამეტრების დარეგულირებასა და მის მიერ ენერჯის მოხმარებას შორის არ არის წრფივი. როცა ტემპერატურულ რეჟიმს ზრდით, ის არ არის ენერჯის მოხმარების ზრდის პროპორციული. ეს იმას ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო ტემპერატურული რეჟიმით იყენებს მისი ენერჯის ნახევარზე ნაკლებს.

i
ცხრილში მონაცემები მხოლოდ გაცნობით მიზნითაა მოყვანილი.

| ტემპერატურული რეჟიმი | გამოიყენეთ შემდეგ შემთხვევაში: | დრო (წთ) | მინიშნებები |
|----------------------|---|----------------|--|
| 1 | მომზადებული საკვები იქონიეთ თბილ მდგომარეობაში. | როგორც საჭიროა | ჭურჭელს დაახურეთ თავსახური. |
| 1 - 2 | ჰოლანდიური სოუსი, დაადნეთ: კარაჭი, შოკოლადი, ჟელატინი. | 5 - 25 | პერიოდულად მოურიეთ. |
| 1 - 2 | გამყარება: ფუმფულა ომლეტები, გამომცხვარი კვერცხები. | 10 - 40 | საჭმელი მოამზადეთ დაფარებული თავსახურით. |
| 2 - 3 | მონარმეთ ბრინჯსა და რძეზე დამზადებული კერძები, გაათბეთ მზა კერძები. | 25 - 50 | დაუმატეთ ბრინჯს მინიმუმ ორჯერ მეტი სითხე, მოურიეთ რძის კერძებს შუა პროცესში. |
| 3 - 4 | ორთქლზე მონარმეთ ბოსტნეული, თევზი, ხორცი. | 20 - 45 | დაუმატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი სითხე. |
| 4 - 5 | ორთქლზე მონარმეთ კარტოფილი. | 20 - 60 | 750 გრამი კარტოფილისთვის გამოიყენეთ მაქსიმუმ 1/4 ლიტრი წყალი. |

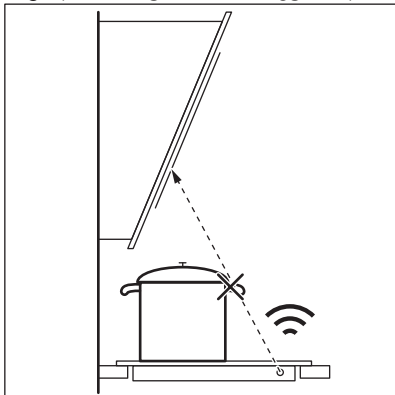
| ტემპერატურული რეჟიმი | გამოიყენეთ შემდეგ შემთხვევაში: | დრო (წთ) | მინიშნებები |
|----------------------|---|----------------|---------------------------------------|
| 4 - 5 | მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და წვნიანი კერძები. | 60 - 150 | 3 ლ-მდე სითხე და ასევე ინგრედიენტები. |
| 6 - 7 | ნაზად შეწვა: ესკალოპი, ხბოს ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტები, ფრიკადლები, სოსისები, ღვიძლი, სოუსის საკმაზი (ცხიმზე შემწვარი ფქვილი), კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები. | როგორც საჭიროა | შუა პროცესში გადააბრუნეთ. |
| 7 - 8 | სრულად შეწვა, დრანიკები, ფილეს სტიკები, სტიკები. | 5 - 15 | შუა პროცესში გადააბრუნეთ. |
| 9 | აადუღეთ წყალი, მოხარშეთ პასტა, შეწვიეთ ხორცი (გულაში, „ჟარკოე“), ღრმად შემწვარი ჩიფსები. | | |
| P | აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია. | | |

6.5 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც თქვენ ამუშავებთ ქურას შემდეგი ფუნქციით:


- გამწოვის პანელი დაიცავით მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედებისგან.
- გამწოვის პანელზე ჰალოგენის ნათურა არ დაანათოთ.
- ქურის მართვის პანელი არ დაფაროთ.
- არ შეეყვითოთ სიგნალი ქურასა და გამწოვის შორის (მაგალითად, ხელით, ქურჭლის სახელურით ან მაღალი ქვაბით). იხილეთ სურათი.

სურათზე მოცემული გამწოვი მხოლოდ მაგალითისთვის არის მოყვანილი.



სხვა დისტანციურად მართვადმა მოწყობილობებმა სიგნალი შეიძლება დაბლოკონ. არ გამოიყენოთ რაიმე ასეთი მოწყობილობა ქურის სიანლოვეს, როცა Hob²Hood ჩართულია.

გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით

იმ გამწოვების სრული ასორტიმენტი, რომლებიც ამ ფუნქციით მუშაობს, იხილეთ ჩვენს მომხმარებლების ვებ-გვერდი. AEG-ის გამწოვებს, რომლებიც მუშაობს ამ ფუნქციით, უნდა ჰქონდეს სიმბოლო .

7. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირის ნაკაწრებს ან მუქ ლაქებს არ აქვს ზემოქმედება ქურის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ქურის ზედაპირის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- შუშისთვის გამოიყენეთ სპეციალური საფხეკი.

7.2 ქურის გაწმენდა

- **დუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, შაქარი

და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შეიძლება გამოიწვიოს ქურის დაზიანება. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.

- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ გაამშრალეთ ქურა რბილი ჩვრით.
- **მოაცილეთ მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

8. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსწორების მეთოდი |
|--------------------------------|--|---|
| ქურა არ ირთვება ან არ მუშაობს. | ქურა არ არის მიერთებული ელექტროენერგიის წყაროსთან ან არასწორადაა მიერთებული. | შეამოწმეთ, არის თუ არა ქურა სწორად დაკავშირებული ელექტროენერგიის წყაროსთან. |
| | მცველი გადაიწვა. | დარწმუნდით, რომ მცველი არ წარმოსდგენს გაუმართაობის მიზეზს. თუ მცველი კვლავ და კვლავ იწვება, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს. |
| | არ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი 50 წამის განმავლობაში. | ხელახლა ჩართეთ ქურა და ტემპერატურული რეჟიმი დააყენეთ 50 წამზე ნაკლებ დროში. |
| | ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს. | შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს. |

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსწორების მეთოდი |
|--|--|--|
| | პაუზა მუშაობს. | იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“. |
| | მართვის პანელზე არის წყლის ან ცნიმის ლაქები. | გაწმინდეთ მართვის პანელი. |
| ვერ ირჩევთ მაქსიმალურ ტემპერატურულ რეჟიმს საჭმლის მომზადების ერთ-ერთი ზონისთვის. | დანარჩენი ზონები მოიხმარს მაქსიმალურად ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს. ქურის სანთურა სათანადოდ მუშაობს. | შეამცირეთ იმავე ფაზასთან მიერთებული საჭმლის მომზადების დანარჩენი ზონების ტემპერატურული რეჟიმი. იხილეთ „სიმძლავრის მართვა“. |
| ქურის სანთურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი. ქურის სანთურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი. | რადღაც მოათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე. | აიღეთ საგანი სენსორული ველებიდან. |
| ქურის სანთურა ითიშება. | რადღაც მოათავსეთ სენსორულ ველზე ①. | აიღეთ საგანი სენსორული ველიდან. |
| ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება. | ზონა არ არის ცხელი, რადგან მუშაობდა მხოლოდ ცოტა ხნის განმავლობაში ან სენსორი დაზიანებულია. | თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელდეს, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს. |
| Hob?Hood არ მუშაობს. | თქვენ დაფარეთ მართვის პანელი. | აიღეთ საგანი მართვის პანელიდან. |
| | თქვენ იყენებთ ძალიან მაღალ ქვაბს, რომელიც სიგნალს ბლოკავს. | გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ საჭმლის მომზადების ზონა ან გამწოვი ხელით ამუშავეთ. |
| სენსორული ველი ცხელდება. | სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს დგამთ მართვის პანელთან. | შეძლებისდაგვარად, უკანა ზონებზე დადგით უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი. |
| პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის. | ხმები დეაქტივირებულია. | გააქტიურეთ ხმები. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“. |
|  ჩაირთვება. | ბავშვებისგან დაცვის მოწყობილობა ან ჩაკეტვა მუშაობს. | იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“. |
| მართვის ზოლი ციმციმებს. | ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი ან ზონა არ არის სრულად დაფარული. | მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას. |
| | სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი. | გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭელი. იხილეთ „რჩევები და მითითებები“. |
| | სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ზედმეტად პატარაა ზონისთვის. | გამოიყენეთ სწორი ზომის სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „ტექნიკური მონაცემები“. |

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსწორების მეთოდი |
|-------------------------|--|--|
| £ და რიცხვი ჩნდება. | მოხდა ქურის შეცდომა. | გამორთეთ ქურა და შემდეგ ხელახლა ჩართეთ 30 წამში. თუ £ კვლავ აინთება, ქურა ელექტროქსელიდან გათიშეთ. 30 წამის შემდეგ ქურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა არ მოგვარდა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს. |
| გესმით უწყვეტი სიგნალი. | ელექტრომეერთება არასწორად არის ჩატარებული. | ქურა ელექტროქსელიდან გათიშეთ. კვალიფიციურ ელექტრიკოსს სთხოვეთ მონტაჟის შემოწმება. |

8.2 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.

9. ტექნიკური მონაცემები

9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი IPE74541FB

ტიპ. 62 C4A 20 AA

ინდექცია 7.35 კვტ

სერიალური ნომერი

AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 597 477 02

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N 50 - 60 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია

7.35 კვტ



9.2 კონფორების სპეციფიკაცია

| კონფორი | ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების რეჟიმი) [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 | 3600 | 10 | 180 - 240 |
| მარჯვენა წინა | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

ჭურჭლის ზომები Bridge რეჟიმისთვის

| Bridge პოზიცია | ჭურჭლის მინიმალური ზომა [მმ] | ჭურჭლის მაქსიმალური ზომა [მმ] |
|----------------|------------------------------|-------------------------------|
| მარცხენა | 160 x 360 | 200 x 420 |

კონფორების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში

მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

საჭმლის მომზადების ოპტიმალური შედეგებისთვის, გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი არ აღემატება ცხრილში მოცემულ დიამეტრს.

10. ენერგოეფექტურობა

10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ*

| | | |
|---|-----------------------------|--------------|
| მოდელის იდენტიფიკაცია | IPE74541FB | |
| სახურავის ტიპი | ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი | |
| საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა | 4 | |
| გათბობის ტექნოლოგია | ინდუქცია | |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø) | მარცხენა წინა | 21,0 სმ |
| | მარცხენა უკანა | 21,0 სმ |
| | შუა უკანა | 24,0 სმ |
| | მარჯვენა წინა | 14,5 სმ |
| საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომომხარება (EC electric cooking) | მარცხენა წინა | 181,8 ვტს/კვ |
| | მარცხენა უკანა | 190,8 ვტს/კვ |
| | შუა უკანა | 189,2 ვტს/კვ |
| | მარჯვენა წინა | 180,2 ვტს/კვ |
| სახურავის ენერგომომხარება (EC electric hob) | 185,5 ვტს/კვ | |
| * განკუთვნილია ევროკავშირისთვის, როგორც ამას ითვალისწინებს EU 66/2014. განკუთვნილია ბელარუსისთვის, როგორც ამას ითვალისწინებს STB 2477-2017, დანართი A. განკუთვნილია უკრაინისთვის, როგორც ამას ითვალისწინებს 742/2019. | | |
| EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: ქურები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები | | |



10.2 ენერჯის ეკონომია

ქვემოთ მითითებული რჩევებით გათვალისწინებით შეგიძლიათ დაზოგოთ ენერჯია საჭმლის ყოველდღიურად მომზადებისას.

- როდესაც წყალს აცხელებთ, გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო ოდენობა.
- შესაძლებლობისამებრ, ყოველთვის დაახურეთ თავსახური სამზარეულოს ჭურჭელს.
- საჭმლის მომზადების ზონის გააქტიურამდე, მოათავსეთ მასზე სამზარეულოს ჭურჭელი.

- შედარებით უფრო მცირე ზომის სამზარეულოს ჭურჭელი მოათავსეთ მცირე ზომის საჭმლის მომზადების ზონებზე.
- მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი უშუალოდ საჭმლის მომზადების ზონის ცენტრში.
- გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საჭმლის სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღებლად.

11. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და
ელექტრონული მოწყობილობების
ნარჩენების გადამუშავებით. არ
გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ
პროდუქტი ადგილობრივ
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ
ოფისს.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 63 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 65 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 68 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 70 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT..... | 71 |
| 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 76 |
| 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 78 |
| 8. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 79 |
| 9. MŰSZAKI ADATOK..... | 80 |
| 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 81 |
| 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 82 |

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és kiszolgáltató személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek

állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.

- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal vedje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatóak.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megromlíthatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassa le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

2.4 Ápolás és tisztítás

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

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

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

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F amely 90 °C vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

⚠ VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

⚠ VIGYÁZAT!

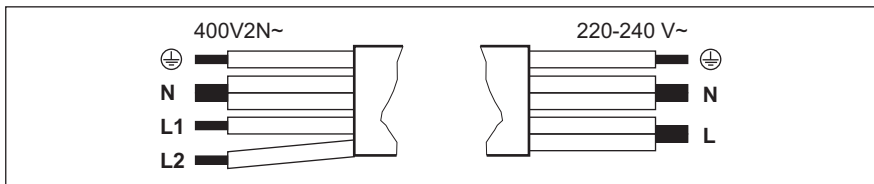
Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

⚠ VIGYÁZAT!



Ne csatlakoztassa a kábelt érvégűvel nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvégűvel a fekete és barna vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna és fekete vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvégűvel a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

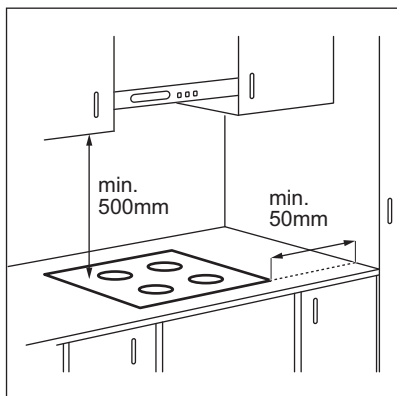


Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~**Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~****5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm²****5x1,5 mm² vagy 3x4 mm²**

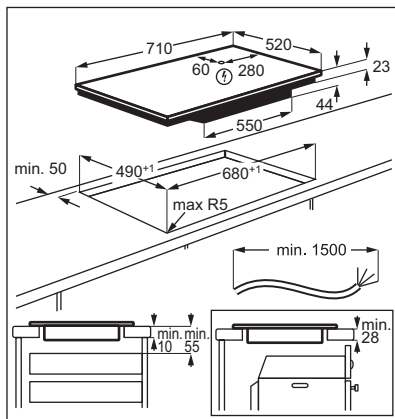
| | | | |
|--|--------------|---|-----------------|
|  | Zöld – sárga |  | Zöld – sárga |
| N | Kék és kék | N | Kék és kék |
| L1 | Fekete | L | Fekete és barna |
| L2 | Barna | | |

3.4 Összeállítás

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



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



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



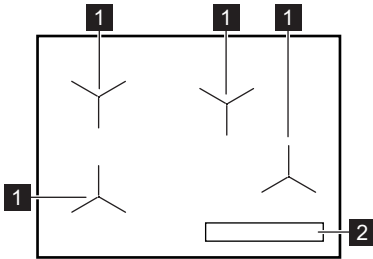
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



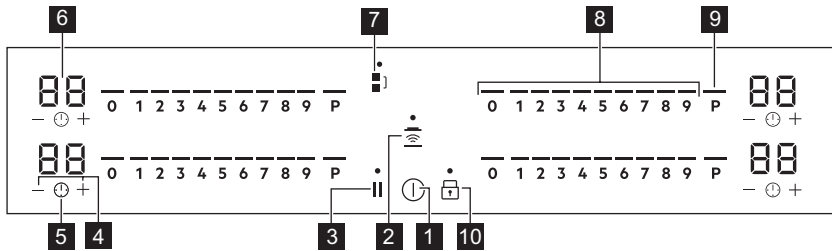
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel


4.2 Kezelőpanel elrendezés



A kezelőpanel bekapcsolásához és a zónák elhelyezkedésének megtekintéséhez kapcsolja be a készüléket a ① gombbal.



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

| Érzékelőmező | Funkció | Megjegyzés |
|--------------|------------------|--|
| 1 ① | BE / KI | A főzőlap be- és kikapcsolása. |
| 2 | Hob²Hood | A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása. |
| 3 | Szünet | A funkció be- és kikapcsolása. |
| 4 + / - | - | Növeli vagy csökkenti az időt. |
| 5 | - | Beállítja az időzítő funkciót. |
| 6 - | Időzítő kijelzés | Percben mutatja az időt. |
| 7 | Bridge | A funkció be- és kikapcsolása. |



| Érzékelő | Funkció | Megjegyzés |
|----------|---|---|
| 8 | - Kezelősáv | A hőfok beállítása. |
| 9 | P PowerBoost | A funkció bekapcsolása. |
| 10 |  Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz | A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása. |

4.3 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

FIGYELMEZTETÉS!

 /  / - Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

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

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

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

5. NAPI HASZNÁLAT


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolása után, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után.

A főzőlap kikapcsolt állapotában csak a  mező látható.

5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- 50 másodpercen belül nem helyez rá egy főzőedényt,

- a főzőedény ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

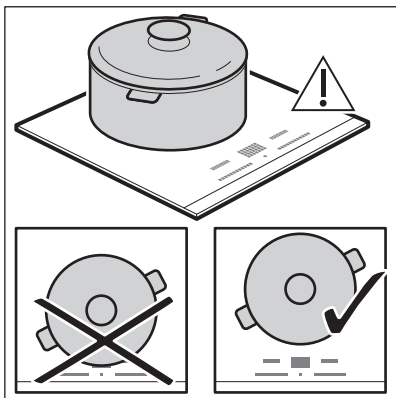
A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

| Hőfokbeállítás | Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol |
|----------------|--|
| 1 - 2 | 6 óra |
| 3 - 4 | 5 óra |
| 5 | 4 óra |
| 6 - 9 | 1,5 óra |

5.3 A főzőzónák használata

⚠ VIGYÁZAT!

Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre. Ezzel a készülék elektronikai alkatrészeit károsíthatja.

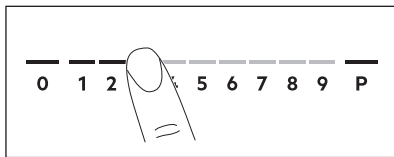


A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőedény érzékelése után a hőfok beállítása 0 értékkel jelenik meg.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.

5.4 Hőfokbeállítás



1. Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelősávon. Az ujját húzhatja is a kezelősávon az adott főzőzóna hőfokbeállításának elvégzéséhez vagy annak módosításához.
2. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

Miután egy edényt a főzőzónára helyezett, és beállította a hőfokot, az 50 másodpercig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelősáv ezen időtartam második felében villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna kikapcsol.


5.5 Bridge




A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény.

Ez a funkció két bal oldali főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek.

Először végezze el az egyik bal oldali főzőzóna hőfokbeállítását.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A hőfok beállításához vagy módosításához érintse meg a szabályzó gombok egyikét.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A főzőzónák egymástól függetlenül működnek.

5.6 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

Érintse meg a **P** gombot a funkció bekapcsolásához a főzőzónánál.

A funkció automatikusan kikapcsol.



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

5.7 Időzítő

Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Először a hőfokbeállítást, majd a funkciót állítsa be.

1. Érintse meg a mezőt a funkció bekapcsolásához vagy az idő módosításához.

Az időzítő számjegyei, továbbá a és visszajelzők megjelennek a kijelzőn. A

Ha az időzítő nincs beállítva, a és visszajelző kialszik 3 másodperc múlva.

2. Érintse meg a vagy gombot az idő beállításához (00 - 99 perc).

3 másodperc múlva az óra automatikusan megkezdí a visszaszámlálást. A és visszajelzők kialszanak. A Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot. Világít a és visszajelző.

Használja a vagy gombot a érték beállításához. Másik lehetőségként állítsa a hőfokot 0 szintre. Ennek eredményeként hangjelzés hallható, és az időzítés törölődik.

Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de egyik főzőzóna sem üzemel.

A szimbólum megjelenéséhez helyezzen egy edényt a főzőzónára.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a .

2. Érintse meg a vagy gombot az idő beállításához.

A készülék 4 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót. Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. Érintse meg a gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot. A és a visszajelző világít. Használja a vagy gombot a érték beállításához.



A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

5.8 Szünet

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

Amíg ez a funkció aktív, a , vagy szimbólum használható.

Nyomja meg a gombot a funkció bekapcsolásához.

A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

A funkció kikapcsolása: nyomja meg a gombot. Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

5.9 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a .




A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

5.10 Gyermekbiztonsági eszköz


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.



Először kapcsolja be a főzőlapot, de ne végezzen hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához addig tartsa megérintve a  gombot, míg hangjelzés nem hallható, és a visszajelző meg nem jelenik. A kezelősávok eltűnnek. Kapcsolja ki a főzőlapot.




Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

A funkció kikapcsolása egyetlen főzési műveletre: Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  kijelzés megjelenik. Addig








tartsa megérintve a  gombot, míg hangjelzés nem hallható, és a visszajelző el nem alszik. A kezelősáv megjelenik. A hőfokot 50 másodpercen belül állítsa be. A főzőlap használatra kész. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

A funkció állandó kikapcsolása: Kapcsolja be a főzőlapot, de ne változtassa a



hőfokbeállítást. Addig tartsa megérintve a  gombot, míg hangjelzés nem hallható, és a visszajelző el nem alszik. A kezelősávok megjelennek. Kapcsolja ki a főzőlapot.


5.11 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Először kapcsolja ki a főzőlapot.

1. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig a funkció bekapcsolásához. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
2. Érintse meg 3 másodpercre a  gombot. A  vagy  visszajelző világít.
3. Érintse meg az Időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:
 -  - a hangjelzések ki vannak kapcsolva
 -  - a hangjelzések be vannak kapcsolva

4. Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

Amikor a funkció beállítása   a hangjelzések csak akkor szólalnak meg, amikor:

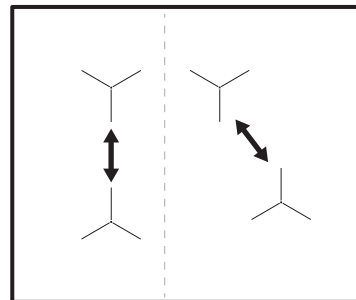
- megérinti a  mezőt
- a Percszámláló funkció beállított ideje lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- rátesz valamit a kezelőpanelre.

5.12 Teljesítménykezelés

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

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőpanel a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.
- A funkció bekapcsolása az edények méretétől és számától függ.

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



5.13 Hob²Hood

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



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

A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

A világítás bekapcsolása

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



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

Automatikus üzemmódok

| | Auto- mati- kus vi- lágítás | Főzés ¹⁾ | Sütés ²⁾ |
|--------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| H0 üzemmód | Ki | Ki | Ki |
| H1 üzemmód | Be | Ki | Ki |
| H2 3) | Be | 1. ventilá- torsebes- ség | 1. ventilá- torsebes- ség |
| H3 üzemmód | Be | Ki | 1. ventilá- torsebes- ség |






| | Auto- mati- kus vi- lágítás | Főzés ¹⁾ | Sütés ²⁾ |
|------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| H4 üzemmód | Be | 1. ventilá- torsebes- ség | 1. ventilá- torsebes- ség |
| H5 üzemmód | Be | 1. ventilá- torsebes- ség | 2. ventilá- torsebes- ség |
| H6 üzemmód | Be | 2. ventilá- torsebes- ség | 3. ventilá- torsebes- ség |

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

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

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

Az automatikus üzemmód módosítása


1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.
4. Érintse meg a  gombot néhányszor, míg a  meg nem jelenik.
5. Érintse meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához. Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.




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



A ventilátorsebesség kézi beállítása

A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.

Érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben.

Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátorsebesség kézi beállítása.

A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátorsebesség egy fokozattal nő. Amikor

eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.



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

6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



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

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

6.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

6.4 Példák a főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tipp |
|----------------|---|-----------------|---|
| 1 | Főtt ételek melegen tartása. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |
| 1 - 2 | Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. | 5 - 25 | Időnként keverje meg. |
| 1 - 2 | Könnnyű omlott és sült tojás megszilárdítása. | 10 - 40 | Fedővel lefedve készítse. |
| 2 - 3 | Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése. | 25 - 50 | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidőjében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3 - 4 | Zöldség, hal, hús gőzölése. | 20 - 45 | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot. |
| 4 - 5 | Burgonya gőzölése. | 20 - 60 | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon. |
| 4 - 5 | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. | 60 - 150 | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók. |
| 6 - 7 | Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. | szükség szerint | Féldőben fordítsa meg. |
| 7 - 8 | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. | 5 - 15 | Féldőben fordítsa meg. |
| 9 | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése. | | |
| P | Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva. | | |

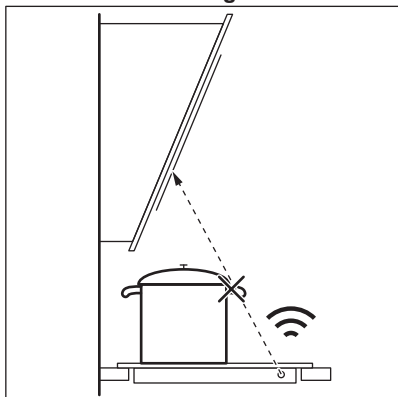
6.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.


- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.



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

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönb a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.




8. HIBAEELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanszerelőt. |
| | Nem végezte el a hőfokbeállítást 50 másodpercen belül. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 50 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. |
| | A Szünet funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| | Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. | Tisztítsa meg a kezelőpanelét. |
| A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére. | A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik. | Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt. |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |
| A főzőlap kikapcsol. | Letakarta a ① érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről. |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| A Hob [®] Hood funkció nem működik. | Letakarta a kezelőpanelét. | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről. |
| | Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet. | Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót. |
| Az érzékelőmező felforrósodik. | A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz. | Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra. |
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőt. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
|  visszajelző világítani kezd. | A Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A kezelősáv villog. | Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen. | A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
|  és egy szám jelenik meg. | Hiba lépett fel a főzőlapban. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |

8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

9. MŰSZAKI ADATOK

9.1 Adattábla

Modell: IPE74541FB
Típus: 62 C4A 20 AA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 597 477 02
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz
Készült: Németország
7.35 kW



9.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---------------|--|----------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Bal első | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Bal hátsó | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Középső hátsó | 2300 | 3600 | 10 | 180 - 240 |
| Jobb első | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

Főzőedény-méreték híd üzemmódhoz

| Híd elhelyezkedése | Főzőedény min. mérete [mm] | Főzőedény max. mérete [mm] |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| Bal | 160 x 360 | 200 x 420 |

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a

főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető*

| | | |
|---|-------------------|---------------|
| Modellazonosító | IPE74541FB | |
| Főzőlap típusa | Beépített főzőlap | |
| Főzőzónák száma | 4 | |
| Fűtési technológia | Indukció | |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Bal első | 21,0 cm |
| | Bal hátsó | 21,0 cm |
| | Középső hátsó | 24,0 cm |
| | Jobb első | 14,5 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal első | 181,8 Wh / kg |
| | Bal hátsó | 190,8 Wh / kg |
| | Középső hátsó | 189,2 Wh / kg |
| | Jobb első | 180,2 Wh / kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | 185,5 Wh / kg | |

*Az Európai Unió számára a következő szerint: EU 66/2014. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei



10.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
 - A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
 - A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 83 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 85 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 87 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 90 |
| 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 91 |
| 6. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 96 |
| 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 98 |
| 8. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 98 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 100 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 101 |
| 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 102 |

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarities sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. 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 Montavimas

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.

- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļņgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekaisusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

- netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmēt.
 - Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
 - Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

- 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.

3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.

- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērssgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

UZMANĪBU!

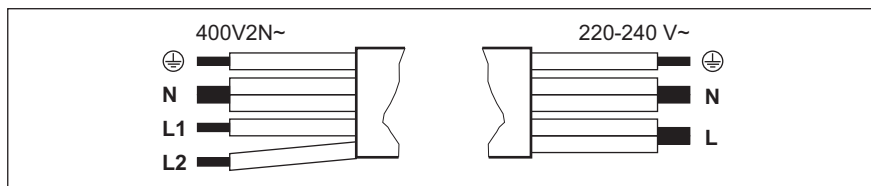
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

- Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
- Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
- Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
- Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



Divfāzu pieslēgums 400 V2N~

5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²



Dzeltenš — zaļš

N

Zils un zils

L1

Melnš

L2

Brūns

Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²



Dzeltenš — zaļš

N

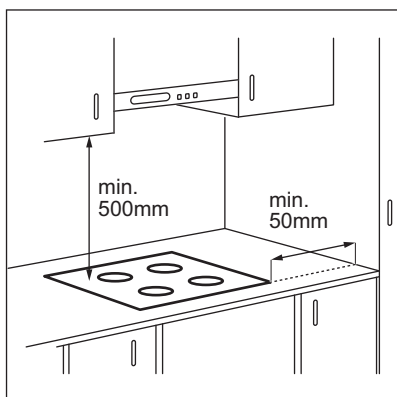
Zils un zils

L

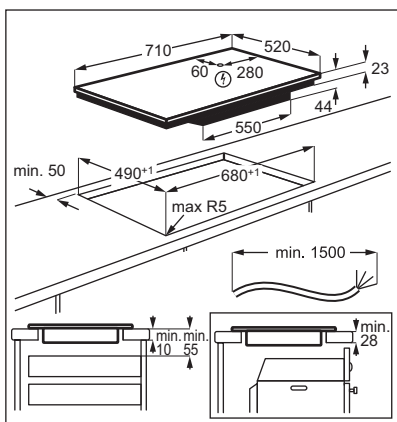
Melnš un brūns

3.4 Montāža

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



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



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



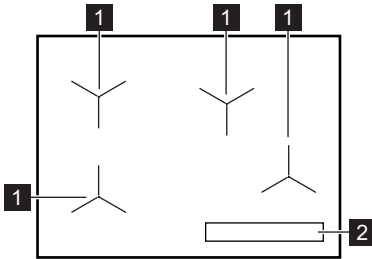
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



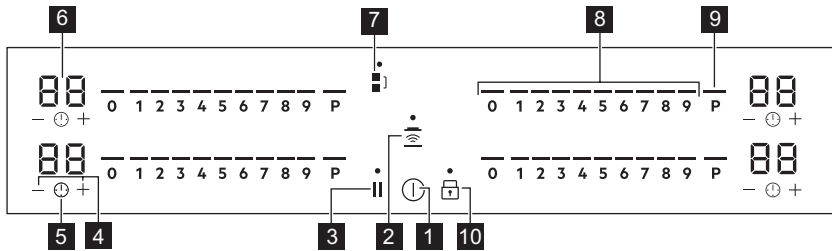
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Lai apskatītu vadības paneli un zonu pozīcijas, aktivizējiet ierīci, nospiežot ①.

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

| Sensora lauks | Funkcija | Komentāri |
|---------------|-------------------|--|
| 1 ① | IESLĒGT / IZSLĒGT | Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu. |
| 2 | Hob²Hood | Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu. |
| 3 | Pauze | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 4 + / - | - | Pāildzina vai saīsina laiku. |
| 5 | - | Lai iestatītu taimera funkciju. |
| 6 - | Taimera displejs | Rāda laiku minūtēs. |
| 7 | Bridge | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |

| Sensora lauks | Funkcija | Komentāri | |
|---------------|----------|------------------------------------|---|
| 8 | - | Vadības josla | lestata sildīšanas pakāpi. |
| 9 | P | PowerBoost | Lai ieslēgtu funkciju. |
| 10 | | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma | Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |

4.3 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS!

/ / - Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

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

Indikatori / / - ir iedegti, kamēr gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda

pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikatorus nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti. Pēc plīts ieslēgšanas vadības panelis parādās, pēc plīts izslēgšanas tas nodziest. Kad plīts ir izslēgta, var redzēt tikai .

5.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- jūs nenovietojat ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas 50 sekunžu laikā,
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā pēc plīts virsmas aktivizēšanas,

- jūs izslēdāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli). Plīts virsma deaktivizējas, kad atskan skaņas signāls. Noņemiet priekšmetus vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

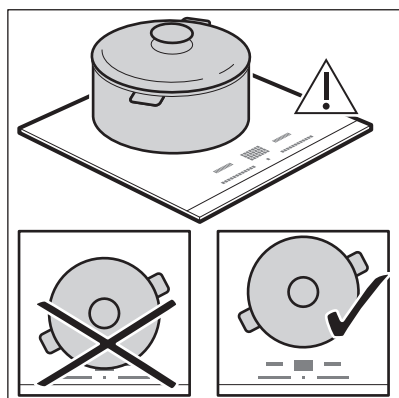
| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 stundām |
| 3 - 4 | 5 stundām |

| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 5 | 4 stundām |
| 6 - 9 | 1,5 stundām |

5.3 Gatavošanas zonu lietošana

UZMANĪBU!

Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa. Pastāv elektronisko daļu bojājumu risks.

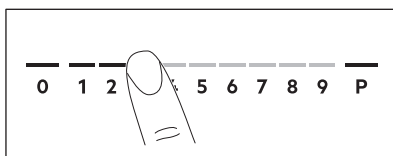


Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad plīts virsma ir noteikusi, ka uz tās novietots katls, aktivizējas sildīšanas pakāpe 0.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, Bridge funkcija netiks aktivizēta.

5.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Jūs varat arī virzīt pirkstu pa vadības joslu, lai iestatītu vai mainītu gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu.

2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Kad jūs novietojat katliņu uz gatavošanas zonas un iestatāt karsēšanas pakāpi, tā nemainās 50 sekundes pēc katliņa noņemšanas. Vadības josla mirgo šī laika posma otrajā pusē. Ja jūs šajā laikā novietojat katliņu uz gatavošanas zonas vēlreiz, karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas. Pretējā gadījumā gatavošanas zona izslēdzas.


5.5 Bridge




Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus.

Šī funkcija apvieno divas kreisās pusēs gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās pusēs gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: nospiediet . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

5.6 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz īsu laiku.

Pieskarieties pie **P**, lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai.

Funkcija izslēdzas automātiski.



Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

5.7 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi un tad funkciju.

1. Pieskarieties pie , lai aktivizētu funkciju vai mainītu laiku.

Displejā iedegas taimera cipari un indikatori un .

Ja taimeris nav iestatīts, un pazūd pēc 3 sekundēm.

2. pieskarieties pie vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes).

Pēc 3 sekundēm taimeris sāk laika atskaiti automātiski. Indikatori , un izdziest. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apstādinātu funkcijas darbību, pieskarieties .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Iedegas indikatori un . Lietojiet vai , lai iestatītu displejā. Alternatīvi iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Atskan skaņas signāls, un taimeris ir atcelts.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un bez neviena gatavošanas zonas nedarbojas.

Uzlieciet katlu uz gatavošanas zonas, lai ieraudzītu simbolu.

1. Pieskarieties pie lai aktivizētu funkciju.
2. Lai iestatītu laiku, pieskarieties pie vai .

Funkcija aktivizējas automātiski pēc 4 sekundēm.

Kad funkcija ir iestatīta, katlu var noņemt.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Pieskarieties pie , lai izslēgtu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Iedegas indikatori un . Lietojiet vai , lai iestatītu displejā.



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

5.8 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, , vai simboli var tikt izmantoti.

Nospiediet , lai aktivizētu funkciju, piespiediet taustiņu. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet . Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums .

5.9 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaūšu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu .



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

5.10 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaūšu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Aktivizējiet plīts virsmu vispirms un neiestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz atskan skaņas signāls un iedegas indikators, lai aktivizētu funkciju.

Vadības joslas pazūd. Izslēdziet plīti.



Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva.

Lai deaktivizētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: Aktivizējiet plīts virsmu ar . iedegas. Pieskarieties pie , līdz atskan skaņas signāls un iedegas indikators. Parādās vadības josla. Iestatiet sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā. Plīti var darbināt.

Kad plīts virsma tiek izslēgta ar , funkcija joprojām ir aktīva.

Lai pastāvīgi deaktivizētu funkciju: ieslēdziet plīts virsmu un neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , līdz atskan skaņas signāls un iedegas indikators. Parādās vadības joslas. Izslēdziet plīti.

5.11 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un izslēgšana)

Vispirms izslēdziet plīts virsmu.

1. Pieskarieties pie 3 sekundes, lai aktivizētu funkciju.
Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
2. Pieskarieties pie 3 sekundes.
 vai iedegas.
3. Pieskarieties taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:
 - – skaņas signāli ir izslēgti.
 - – skaņas signāli ir ieslēgti.
4. Nogaidiet, līdz plīts virsma automātiski izslēdzas, lai apstiprinātu savu izvēli.

Kad šī funkcija ir iestatīta stāvoklī , varat dzirdēt skaņas vienīgi, kad:

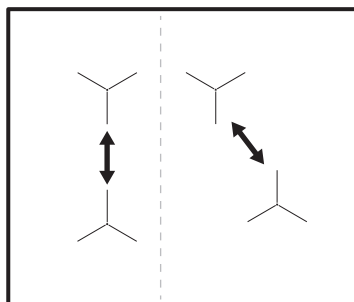
- pieskaraties .
- atveras Laika atgādinājums funkcija;
- Atveras Laika atskaites taimeris
- novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa.

5.12 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma

kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības panelis rāda maksimālos iespējamos karsēšanas iestatījumus.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.
- Funkcijas aktivizācija ir atkarīga no gatavošanas trauku izmēra un to skaita. Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



5.13 Hob²Hood

Uzlabota automatiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu 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 arī darbināt manuāli no plīts virsmas.



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

Funkcijas automātiskā darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 - H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē katru reizi, kad jūs darbināt plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Gaismas ieslēgšana

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



Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

Automātiskie režīmi

| | Auto- māti- skais vie- glais režīms | Vārīša- na ¹⁾ | Cepša- na ²⁾ |
|-------------------------|--|-----------------------------|----------------------------|
| Režīms H0 | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| Režīms H1 | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| Režīms H2 ³⁾ | Izslēgts | 1. ventilato- ra ātrums | 1. ventilato- ra ātrums |
| Režīms H3 | Izslēgts | Izslēgts | 1. ventilato- ra ātrums |
| Režīms H4 | Izslēgts | 1. ventilato- ra ātrums | 1. ventilato- ra ātrums |
| Režīms H5 | Izslēgts | 1. ventilato- ra ātrums | 2. ventilato- ra ātrums |
| Režīms H6 | Izslēgts | 2. ventilato- ra ātrums | 3. ventilato- ra ātrums |

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

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

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

Automātiskā režīma mainīšana

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

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



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

Ventilatora ātruma manuālā darbināšana

Ventilatoru var arī darbināt manuāli no plīts virsmas.

Pieskarieties , kad plīts virsma ir aktīva. Šādi funkcijas automātiskā darbība tiek deaktivizēta, un jūs varat mainīt ventilatora ātrumu manuāli.

Piespiežot , ventilatora ātrums tiek palielināts par vienu ātrumu. Kad ir sasniegts intensīvais līmenis un atkal tiek piespiests , tiks iestatīts 0 ventilatora ātrums, kas deaktivizē tvaika nosūcēju. Lai atkal ieslēgtu ventilatora 1. ātrumu, pieskarieties .



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

6. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā

"Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejausu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

6.3 Ūko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

6.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

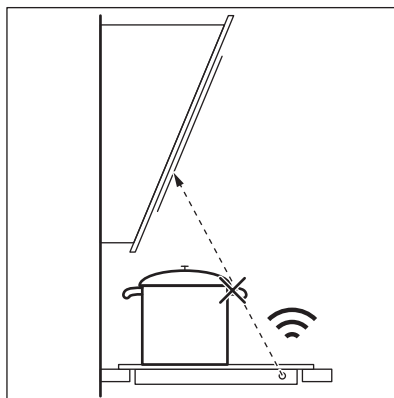
| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|------------------------|---|---------------------|---|
| 1 | Ēdiena uzturēšana siltumā. | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku. |
| 1 - 2 | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns. | 5 - 25 | Periodiski apmaisiet. |
| 1 - 2 | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku. |
| 2 - 3 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 3 - 4 | Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 4 - 5 | Kartupeļu tvaicēšana. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 4 - 5 | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas. |
| 6 - 7 | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, sitiņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 7 - 8 | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki. | 5 - 15 | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 9 | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā. | | |
| P | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost. | | |

6.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.





Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu

7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

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

ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.



8. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas. | Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi. |
| | Jūs neiestatāt karsēšanas pakāpi 50 sekunžu laikā. | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 50 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|--|---|
| | Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pauze. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Notīriet vadības paneli. |
| Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai 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. |
| Nedarbojas Hob ² Hood. | Nosegts vadības panelis. | Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli. |
| | Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu. | Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli. |
| Sensora lauks sakarst. | Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem. | Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls. | Skaņas signāli ir deaktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Iedegas  . | Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Mirgo vadības josla. | Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta. | Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai. | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati". |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|------------------------------------|--|
| 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 elektroīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektroīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektroīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |

8.2 Ja nevarat rast risinājumu...


Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatīņā.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis IPE74541FB
Veids 62 C4A 20 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 597 477 02
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW


9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimālais darbības laiks [min.] | Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] |
|--------------------|--|----------------|--|---|
| Kreisā priekšā | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Kreisā aizmugurē | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Aizmugurējā vidējā | 2300 | 3600 | 10 | 180 - 240 |
| Labā priekšā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri zonu apvienošanas režīmam

| Zonu apvienošanas vieta | Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] | Maksimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] |
|-------------------------|--|---|
| Kreisā | 160 x 360 | 200 x 420 |

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

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

10. ENERGEOFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija*

| | | |
|---|-----------------------|---------------|
| Modeļa identifikācija | IPE74541FB | |
| Plīts virsmas veids | Iebūvētā plīts virsma | |
| Gatavošanas zonu skaits | 4 | |
| Karsēšanas tehnoloģija | Indukcija | |
| Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø) | Kreisā priekšā | 21,0 cm |
| | Kreisā aizmugurē | 21,0 cm |
| | Aizmugurējā vidējā | 24,0 cm |
| | Labā priekšā | 14,5 cm |
| Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking) | Kreisā priekšā | 181,8 Wh / kg |
| | Kreisā aizmugurē | 190,8 Wh / kg |
| | Aizmugurējā vidējā | 189,2 Wh / kg |
| | Labā priekšā | 180,2 Wh / kg |
| Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob) | 185,5 Wh / kg | |

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

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdienu gatavošanas ierīces — 2. daļa: Plīts virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.


10.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 103 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 105 |
| 3. ĮRENGIMAS..... | 107 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 110 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 111 |
| 6. PATARIMAI..... | 115 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 118 |
| 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 118 |
| 9. TECHNINIAI DUOMENYS..... | 120 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 120 |
| 11. APLINKOS APSAUGA..... | 121 |

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, . 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

ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ISPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaiykite 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 kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliesų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliojimą 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, nejunkite kištuko.

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpusę įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.

- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sproginimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sproginimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrekinėtų 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 vandeniui.
- 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 įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F kurios atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. 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

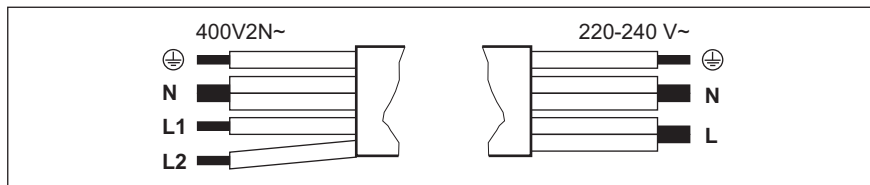
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠ DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



Dvifazė jungtis: 400 V2N~

5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²



Žalias-geltonas

N

Mėlynas ir mėlynas

L1

Juodi

L2

Rudas

Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²



Žalias-geltonas

N

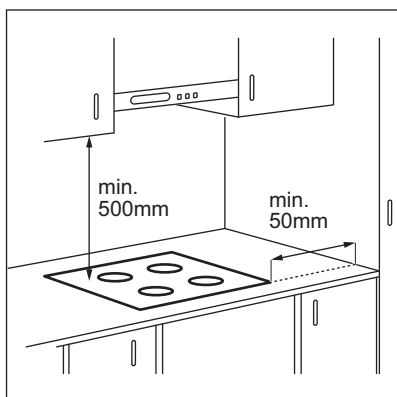
Mėlynas ir mėlynas

L

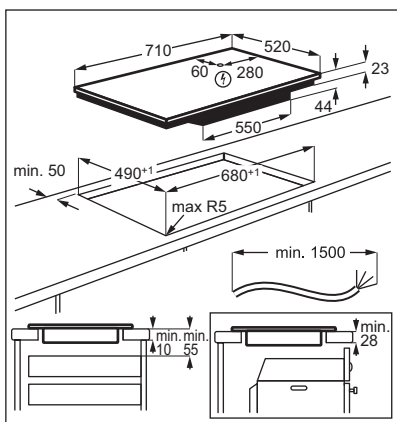
Juodas ir rudas

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukių, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



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



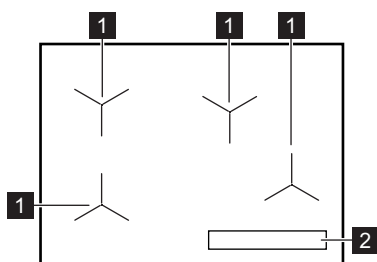
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



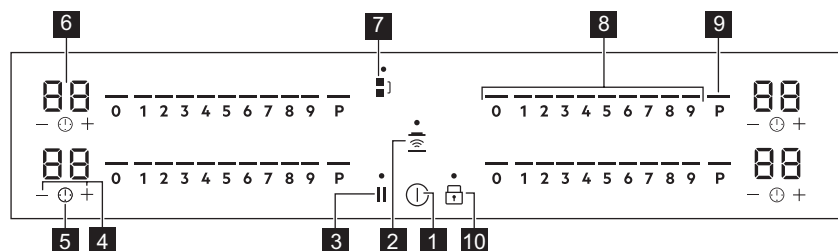
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Norėdami matyti valdymo skydelį ir kaitviečių padėtis, įjunkite prietaisą naudodami ①. Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

| Jutiklio laukas | Funkcija | Pastaba |
|-----------------|--------------------|--|
| 1 ① | IJUNGTA / IŠJUNGTA | Kaititei įjungti ir išjungti. |
| 2 | Hob²Hood | Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą. |
| 3 | Pauzė | Ijungia ir išjungia funkciją. |
| 4 | - | Pailgina arba sutrumpina laiką. |
| 5 | - | Nustatoma laikmačio funkcija. |
| 6 - | Laikmačio ekranas | Rodo laiką minutėmis. |
| 7 | Bridge | Ijungia ir išjungia funkciją. |

| | Jutiklio laukas | Funkcija | Pastaba |
|----|-----------------|---------------------------------------|---|
| 8 | - | Valdymo juosta | Nustato kaitinimo lygį. |
| 9 | P | PowerBoost | Ijungia funkciją. |
| 10 | | Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti. |

4.3 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

ĮSPĖJIMAS!

/ / - Kol indikatorius veikia, galite nusidenginti.

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

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

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

Valdymo skydelis įsijungia, kai įjungiate kaitlentę, ir išsijungia, kai ją išjungiate.

Kai kaitlentė yra išjungta, galite matyti tik .

5.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių,
- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė išsijungs.

Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.

- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia.

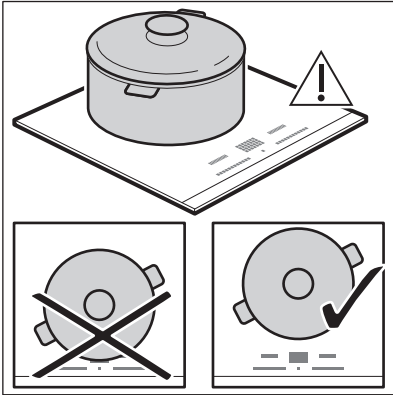
Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

| Kaitinimo lygis | Kaitlentė išsijungia po |
|-----------------|-------------------------|
| 1–2 | 6 valandų |
| 3–4 | 5 valandų |
| 5 | 4 valandų |
| 6–9 | 1,5 valandos |

5.3 Kaitviečių naudojimas

⚠ DĖMESIO

Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio. Galima sugadinti elektronines dalis.

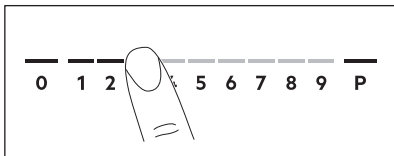


Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai puodas aptinkamas, įsijungia 0 kaitinimo lygis.

Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu. Prikaistuvius turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu prikaistuvius yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.

5.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujimą karščio nustatymą. Karščio nustatymą galite pakeisti ir pasirinkti pirštu slinkdami išilgai valdymo juostos.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0. Kai uždėdate puodą ant kaitvietės ir nustatote kaitinimo lygį, jis lieka toks pats 50 sekundžių, kai nuimate puodą. Antrą pusę šio laiko mirksi valdymo juosta. Jeigu per šį laiką vėl

ant kaitvietės uždėsite puodą, kaitinimo lygis vėl bus suaktyvintas. Kitu atveju kaitvietė išsijungs.


5.5 Bridge




Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus.

Ši funkcija apjungia dvi kairės pusės kaitvietes į vieną didesnę.

Pirmiausia nustatykite vienos iš kairės pusės kaitviečių kaitinimo lygį.

Funkcijai įjungti palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.

5.6 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinei kaitvietei; tai priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

Palieskite **P**, kad įjungtumėte kaitvietės funkciją. Funkcija automatiškai išsijungia.




Maksimalios trukmės vertes rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.




5.7 Laikmatis

Laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Pirmiausiai nustatykite kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti laiką, palieskite .

Ekране rodomi laikmačio skaitmenys  bei indikatoriai  ir .

Jeigu laikmatis nenustatytas, po 3 sekundžių **+** ir **—** išnyksta.

2. Palieskite **+** arba **—** laikui nustatyti (00–99 minutės).

Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai pradeda atgalinę atskaitą. Indikatoriai **+** ir **—** išnyksta.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Norėdami išjungti signalą, palieskite **⌏**.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite **⌏**.

Užsidega indikatoriai **+** ir **—**. Naudokite **—** arba **+**, kad nustatytumėte **00** ekrane. Arba nustatykite kaitinimo lygį ties 0. Girdėsis garso signalas, o laikmatis bus išjungtas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietė neveikia.

Uždėkite puodą ant kaitvietės, kad būtų matomas **⌏** simbolis.

1. Lieskite **⌏**– funkcijai aktyvinti.
2. Palieskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte laiką.

Funkcija įsijungs automatiškai po 4 sekundžių.

Kai nustatote funkciją, galite nukelti puodą.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Palieskite **⌏** signalui išjungti.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite **⌏**.

Įsizižiebia indikatoriai **+** ir **—**. Naudokite **—** arba **+**, kad nustatytumėte **00** ekrane.



Ši funkcija neturi poveikio jokios kaitvietės veikimui.

5.8 Pauzė

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

Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius **⌏**, **||** arba **⌏**.

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką **||**.

Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

Jeigu norite išjungti funkciją palieskite **⌏**. Įsijungs ankstesnio kaitinimo parinktis.

5.9 Užraktas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite .



Išjungus kaitlentę, išjungiami ir ši funkcija.

5.10 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Pirmiausiai įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio.

Lieskite , kol pasigirs signalas ir įsijungs indikatorius, kad įjungtumėte funkciją. Valdymo juosta išnyksta. Išjunkite kaitlentę.



Išjungus kaitlentę, funkcija vis dar aktyvi.

Norėdami išjungti funkciją tik vienam

maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su **⌏**.







įsijungia. Lieskite , kol pasigirs signalas ir išsijungs indikatorius. Rodoma valdymo juosta. Nustatykite kaitinimo lygį per 50 sekundžių. Galite naudoti kaitlentę. Išjungus kaitlentę su **⌏**, funkcija vis dar aktyvi.


Norėdami visam laikui išjungti

funkciją: įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio. Lieskite , kol pasigirs signalas ir išsijungs indikatorius. Rodomos valdymo juostos. Išjunkite kaitlentę.

5.11 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Pirmiausiai įjunkite kaitlentę.

- Lieskite ① 3 sekundes, kad įjungtumėte funkciją.
Ekranas įsijungs ir išsijungs.
- Palaikykite palietę mygtuką  3 sek.
Įsijungia  arba .
- Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:
 -  – garso signalai išjungti;
 -  – garso signalai įjungti.
- Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Kai funkcijos nustatymas yra , garso signalas suveiks:

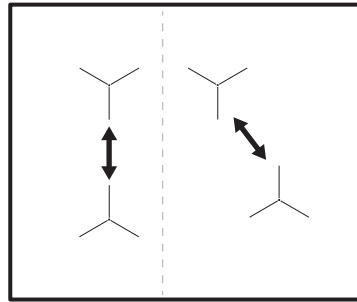
- jei paliesite ①;
- Užgęsta Laikmatis
- Užgęsta Laikmatis
- padėsite ką nors ant valdymo skydelio.

5.12 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Funkcijos įsijungimas priklauso nuo prikaistuvų dydžio ir kiekio.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



5.13 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę ir specialų gartraukį. Ir kaitlentė, ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmą.

Ventiliatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą. Ventiliatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.



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

Automatinis funkcijos valdymas

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Pradžioje kaitlentėje būna nustatyta H5 nuostata. Gartraukis reaguoja kiekvieną kartą, kai naudojate kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventiliatoriaus sukimosi greitį.

Apšvietimo įjungimas

Galite nustatyti, kad kaitlentė automatiškai įjungtų apšvietimą kiekvieną kartą jums įjungus kaitlentę. Norėdami tai padaryti, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas.



Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po kaitlentės išjungimo.

Automatiniai režimai





| | Auto- mati- nis ap- švieti- mas | Virimas ¹⁾ | Kepi- mas ²⁾ |
|--------------------------|---|---------------------------|----------------------------|
| Režimas H0 | Išjungtas | Išjungtas | Išjungtas |
| Režimas H1 | Ijungtas | Išjungtas | Išjungtas |
| Režimas H2 ³⁾ | Ijungtas | 1 ventiliatoriaus greitis | 1 ventiliatoriaus greitis |
| Režimas H3 | Ijungtas | Išjungtas | 1 ventiliatoriaus greitis |
| Režimas H4 | Ijungtas | 1 ventiliatoriaus greitis | 1 ventiliatoriaus greitis |
| Režimas H5 | Ijungtas | 1 ventiliatoriaus greitis | 2 ventiliatoriaus greitis |
| Režimas H6 | Ijungtas | 2 ventiliatoriaus greitis | 3 ventiliatoriaus greitis |

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas suaktyvina ventiliatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.

Automatinio režimo keitimas

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

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




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



Ventiliatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Ventiliatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.

Veikiant kaitlentei palieskite .

Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventiliatoriaus sukimosi greitis galės keistis rankomis.

Paspaudus , ventiliatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiekus

intensyviausią lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventiliatoriaus sukimosi greitis, t. y. gartraukio ventiliatorius išjungiamas. Norėdami vėl įjungti ventiliatoriaus 1-ą greičio nuostatą, palieskite .



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

6. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdyskite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausias kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

6.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

6.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|-------------------|--|---------------|---------------------------|
| 1 | Išsaugoti maistą šiltą. | pagal poreikį | Uždenkite prikaistuvį. |
| 1 - 2 | Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė. | 5 - 25 | Reguliariai pamaišykite. |
| 1 - 2 | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams. | 10 - 40 | Ruoškite uždengę dangčiu. |

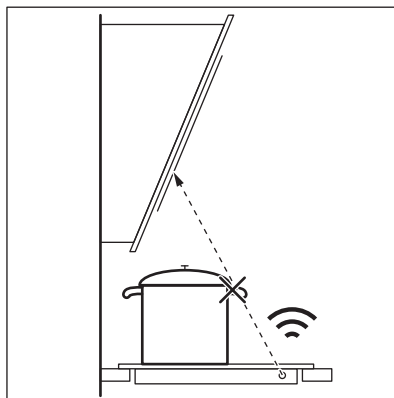
| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|-------------------|---|---------------|--|
| 2 - 3 | Tinka virti ryžius ir gaminti pienoškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus. | 25 - 50 | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3 - 4 | Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą. | 20 - 45 | Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio. |
| 4 - 5 | Garuose ruošti bulves. | 20 - 60 | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens. |
| 4 - 5 | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. | 60 - 150 | Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai. |
| 6 - 7 | Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal poreikį | Laikui įpusėjus apverskite. |
| 7 - 8 | Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius. | 5 - 15 | Laikui įpusėjus apverskite. |
| 9 | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes. | | |
| P | Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta. | | |

6.5 Naudingi Hob²Hood patarimai

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.


Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“ funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto

svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu .

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.





8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. |
| | Perdegę saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| | 50 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio. | Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 50 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį. |
| | Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų. | Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką. |
| | Veikia Pauzė. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|--|--|---|
| | Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų. | Nuvalykite valdymo skydelį. |
| Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio. | Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai. | Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“. |
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia. | Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas. | Nuimkite objektą nuo kaitviečių. |
| Kaitlentė išsijungia. | Kažką uždėjote ant 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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Hob²Hood neveikia. | Uždengėte valdymo skydelį. | Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą. |
| | Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą. | Naudokite mažesnę puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu. |
| Kaitvietės įkaito. | Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių. |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų. | Garsas yra išjungtas. | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia  . | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Mirksi valdymo juostelė. | Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė uždengta tik dalinai. | Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų. |
| | Netinkamas indas. | Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| | Per mažas indo dugno skersmuo. | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“. |
|  ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida. | Įsjunkite 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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Išgirsite nuolatinį garsinį signalą. | Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas. |

8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

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.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis IPE74541FB
Tipas 62 C4A 20 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 597 477 02
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

| Kaitvietė | Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W) | PowerBoost (W) | PowerBoost didžiausia trukmė (min.) | Prikaistuvio skersmuo (mm) |
|---------------------|---|----------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Kairysis priekinis | 2 300 | 3 200 | 10 | 125–210 |
| Kairysis galinis | 2 300 | 3 200 | 10 | 125–210 |
| Vidurinė galinė | 2 300 | 3 600 | 10 | 180–240 |
| Dešinysis priekinis | 1 400 | 2 500 | 4 | 125–145 |

Prikaistuvio skersmenys lygiagrečiojo sujungimo režimu

| Lygiagrečiojo sujungimo padėtis | Mažiausias prikaistuvio skersmuo (mm) | Didžiausias prikaistuvio skersmuo (mm) |
|---------------------------------|---------------------------------------|--|
| Kairioji | 160 x 360 | 200 x 420 |

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvio medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį*

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Modelio identifikatorius | IPE74541FB |
| Kaitlentės tipas | Integruota kaitlentė |
| Kaitviečių skaičius | 4 |

| | | |
|---|--|--|
| Kaitinimo technologija | | „Induction“ |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø) | Kairysis priekinis Kairysis galinis Vidurinė galinė Dešinysis priekinis | 21,0 cm 21,0 cm 24,0 cm 14,5 cm |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairysis priekinis Kairysis galinis Vidurinė galinė Dešinysis priekinis | 181,8 Wh/kg 190,8 Wh/kg 189,2 Wh/kg 180,2 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob) | | 185,5 Wh/kg |
| * Europos sąjungai, vadovaujantis EU 66/2014. Baltarusijai, vadovaujantis STB 2477-2017, A priedas. Ukrainai, vadovaujantis 742/2019. | | |
| EN 60350-2 - Būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai - 2 dalis: Kaitlentės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai | | |


10.2 Energijos taupymas


Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.

- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 122 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 125 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 128 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 130 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 131 |
| 6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... | 136 |
| 7. УХОД И ЧИСТКА..... | 139 |
| 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 139 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 141 |
| 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 142 |
| 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 143 |

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 переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. 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.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.

- 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.

- 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.

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 легковоспламеняющиеся 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 легковоспламеняющиеся 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 сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего 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

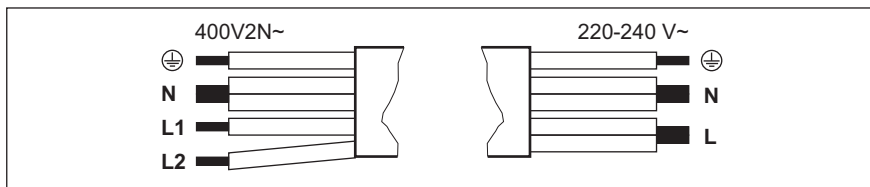
Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов коричневого и черного цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В2N~

Однофазное подключение: 220 - 240 В~

5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм²

5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм²



Зеленый – желтый

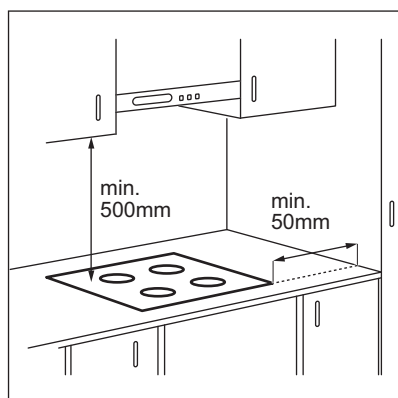


Зеленый – желтый

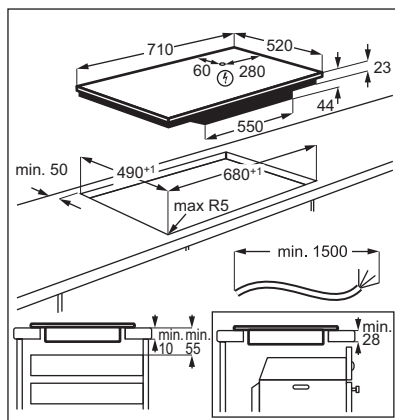
| Двухфазное подключение: 400 В2N~ | | Однофазное подключение: 220 - 240 В~ | |
|---|---------------|---|---------------------|
| 5 x 1,5 мм ² или 4 x 2,5 мм ² | | 5 x 1,5 мм ² или 3 x 4 мм ² | |
| N | Синий и синий | N | Синий и синий |
| L1 | Черный | L | Черный и коричневый |
| L2 | Коричневый | | |

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.

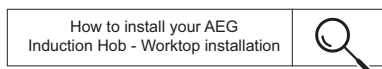


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



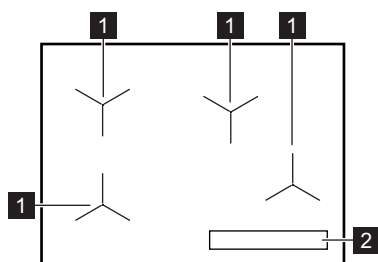
Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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



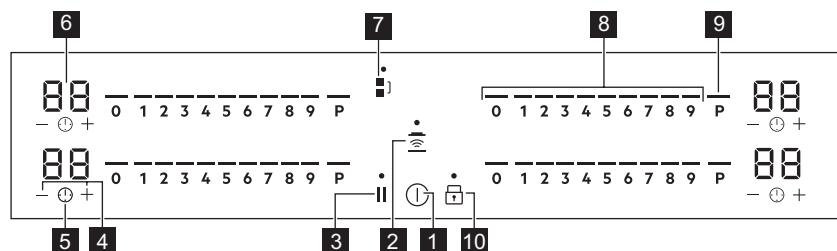
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления



4.2 Функциональные элементы панели управления



Для отображения панели управления и расположения конфорок включите прибор при помощи ①


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

| Сенсорное поле | Описание | Комментарий |
|----------------|-----------------------|--|
| 1 ① | «ВКЛ/ВЫКЛ» | Включение и выключение варочной панели. |
| 2 | Hob ² Hood | Включение и выключение ручного режима функции. |
| 3 | Пауза | Включение и выключение функции. |
| 4 + / - | - | Увеличение или уменьшение времени. |
| 5 | - | Установка режима таймера. |
| 6 - | Дисплей таймера | Отображение времени в минутах. |


| Сенсорное поле | Описание | Комментарий |
|--|----------------------------------|---|
| 7  | Bridge | Включение и выключение функции. |
| 8 - | Линейка управления | Установка мощности нагрева. |
| 9 P | PowerBoost | Включение функции. |
| 10  | Блокир. кнопок / Защита от детей | Блокировка/разблокировка панели управления. |

4.3 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.

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.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

Контрольная панель высвечивается при включения варочной панели и исчезает при ее выключении.

При выключении варочной панели светится только .

5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- В течение 50 секунд на варочную панель не была поставлена кухонная посуда,
- В течение 50 секунд после того, как на варочную панель была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева,
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде

выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.

- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

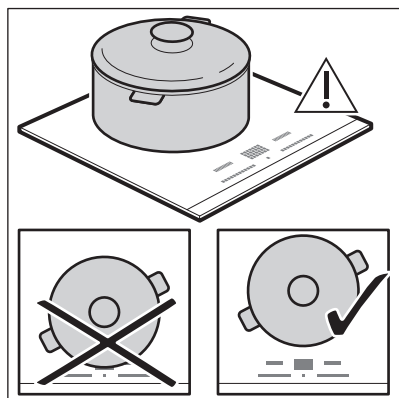
Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

| Уровень нагрева | Варочная панель выключается через |
|-----------------|-----------------------------------|
| 1 - 2 | 6 часа |
| 3 - 4 | 5 часа |
| 5 | 4 часа |
| 6 - 9 | 1,5 часа |

5.3 Использование конфорок

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.



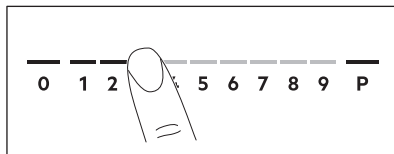
Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После определения посуды включается уровень нагрева «0».

Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками

одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок. Если посуда расположена между двумя центрами, функция функция Bridge не включается.

5.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления. Также можно провести пальцем вдоль линейки управления, чтобы установить или изменить уровень нагрева конфорки.
2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

После размещения на конфорке посуды и выбора уровня нагрева она остается такой же в течение 50 секунд после того, как посуда была убрана. Линейка управления мигает вторую половину этого времени. Если снова поместить посуду на конфорку, она возобновит работу на том же уровне нагрева. в противном случае конфорка выключится.

5.5 Bridge




Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок.

Эта функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из левых конфорок.

Включение функции: коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из сенсорных кнопок управления.

Выключение функции коснитесь: коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.

5.6 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Для включения функции для конфорки

коснитесь **P**.

Функция выключается автоматически.



Максимальные значения продолжительности приведены в главе «Технические данные».

5.7 Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева, а затем установите данную функцию.

1. Для включения функции или изменения времени коснитесь

На дисплее отобразятся цифры таймера и индикаторы и .

Если не установить таймер, через 3 секунды и погаснут.

2. Коснитесь или для установки времени (от 00 до 99 минут).

Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени. Индикаторы и исчезнут.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь . Загорятся индикаторы и . Для установки на дисплее воспользуйтесь или . Также можно установить

уровень нагрева равный 0. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не используется.

Для того, чтобы высветился символ , поставьте посуду на конфорку.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте .
2. Для установки времени используйте или .

Функция запускается автоматически через 4 секунды.

После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь . При этом загорятся и . Для установки на дисплее воспользуйтесь или .



Данная функция не влияет на работу какой-либо из конфорок.

5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование функций , или .



Нажмите для включения функции. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции: нажмите . Загорается предыдущий уровень нагрева.

5.9 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на .
Для выключения функции коснитесь и удерживайте .




При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



Сначала включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева.



Для включения функции коснитесь и удерживайте , пока не будет выдан звуковой сигнал и не появится индикатор. Линейки управления погаснут. Выключите варочную панель.




После выключения варочной панели данная функция по-прежнему продолжает работать.

Выключение функции только на один цикл приготовления: Включите варочную

панель при помощи . Загорится .










Коснитесь и удерживайте , пока не будет выдан звуковой сигнал и не погаснет индикатор. Высветится линейка управления. В течение 50 секунд задайте уровень нагрева. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция по-прежнему продолжает работать.



Постоянное выключение функции: Включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока не будет выдан


звуковой сигнал и не погаснет индикатор. Высветятся линейки управления. Выключите варочную панель.

5.11 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Сначала выключите варочную панель.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
2. Коснитесь  и удерживайте 3 секунды. Загорится  или .
3. Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:
 -   – звуковая сигнализация выключена
 -   – звуковая сигнализация включена
4. Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При выборе варианта   звуки слышны только если:

- вы коснулись 
- Завершена работа Таймер
- Завершена работа Таймер обратного отсчета
- вы что-то ставите на панель управления.

5.12 Система управления мощностью

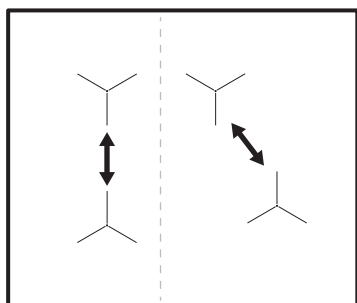
Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе,

мощность конфорок автоматически уменьшается.

- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



5.13 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от Н1 до Н6. По умолчанию на варочной панели выбирается режим Н5. При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от Н1 до Н6.



Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.


Автоматические режимы

| | Авто-матиче-ское освеще-ние | Кипячен-ие ¹⁾ | Жарка ²⁾ |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Режим Н0 | Выкл | Выкл | Выкл |
| Режим Н1 | Вкл | Выкл | Выкл |
| Режим Н2 ³⁾ | Вкл | Скорость вентилято-ра 1 | Скорость вентилято-ра 1 |
| Режим Н3 | Вкл | Выкл | Скорость вентилято-ра 1 |
| Режим Н4 | Вкл | Скорость вентилято-ра 1 | Скорость вентилято-ра 1 |
| Режим Н5 | Вкл | Скорость вентилято-ра 1 | Скорость вентилято-ра 2 |




| | Авто-матиче-ское освещение | Кипячение ¹⁾ | Жарка ²⁾ |
|----------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Режим Н6 | Вкл | Скорость вентилято-ра 2 | Скорость вентилято-ра 3 |

- 1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.
- 2) Варочная панель определяет процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.
- 3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуре.

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.

Дисплей загорится и погаснет.

3. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится Н.
5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.

По окончании приготовления и выключении варочной поверхности вентилятор вытяжки может работать еще


некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.






Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

Ручной выбор скорости вентилятора

Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.

Коснитесь , когда варочная поверхность включена.

Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора 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 запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .



Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

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 конфорок. 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».

6.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- 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).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

6.3 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.

6.4 Примеры применения в области приготовления пищи

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 на-грева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|--------------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми. | при необ-ходимо-сти | Накройте кухонную посуду крышкой. |

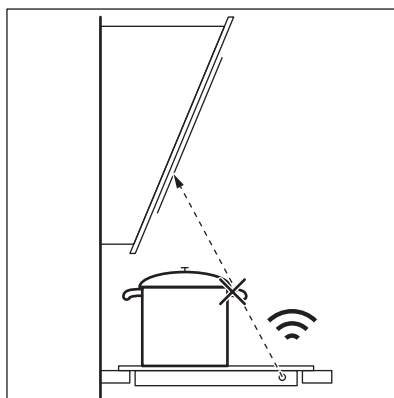
| Настройки на-грева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|--------------------|---|--------------------|--|
| 1 - 2 | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Время от времени перемешивайте. |
| 1 - 2 | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца. | 10 - 40 | Приготовление под крышкой. |
| 2 - 3 | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50 | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4 | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса. | 20 - 45 | Добавьте несколько столовых ложек жидкости. |
| 4 - 5 | Картофель на пару. | 20 - 60 | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля. |
| 4 - 5 | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов. | 60 - 150 | До 3 л жидкости плюс ингредиенты. |
| 6 - 7 | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необ-ходимости | Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления. |
| 7 - 8 | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. | 5 - 15 | Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления. |
| 9 | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре. | | |
| Р | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена. | | |

6.5 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.

Вытяжка на рисунке приведена лишь 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

7. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 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 специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.



8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|--|--|---|
| Варочная панель не включается или не работает. | Варочная панель не подключена к источнику питания или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|--|---|
| | Сработал предохранитель. | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| | Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 50 секунд. | Повторно включите варочную панель и менее чем через 50 секунд установите уровень нагрева. |
| | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков. | Коснитесь только одного датчика. |
| | Работает Пауза. | См. «Ежедневное использование». |
| | На панели управления капли воды или жира. | Очистите панель управления. |
| Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной 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 датчике  оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчика. |
| 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. |
| Не работает Hob ² Hood. | Панель управления накрыта. | Снимите посторонний предмет с панели управления. |
| | Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал. | Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную. |
| Датчики нагреваются. | Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам 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  . | Работает Защита от детей или Блокир. кнопок. | См. «Ежедневное использование». |
| Линейка управления мигает. | На конфорке отсутствует посуда или конфорка закрыта не целиком. | Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---------------------------------------|---|---|
| | Неподходящий тип посуды. | Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации». |
| | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны. | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные». |
| Загорается E и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели. | Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится E , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Раздается постоянный звуковой сигнал. | Неправильное подключение к электросети. | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. |

8.2 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.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель IPE74541FB
 Тип 62 C4A 20 AA
 Индукция 7.35 кВт
 Серийный №.....
 AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 477 02
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
 Изготовлено в: Германия
 7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

| Конфорка | Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost максимальная продолжительность [мин] | Диаметр кухонной посуды [мм] |
|-----------------|---|-----------------|---|------------------------------|
| Левая передняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Левая задняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задняя средняя | 2300 | 3600 | 10 | 180 - 240 |
| Правая передняя | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

Размеры кухонной посуды для функции «Bridge»

| Положение для функции «Bridge» | Минимальные размеры кухонной посуды [мм] | Максимальные размеры кухонной посуды [мм] |
|--------------------------------|--|---|
| Левая | 160 x 360 | 200 x 420 |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице

данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметр, указанный в Таблице.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные*

| | | |
|---|---|---|
| Модель | IPE74541FB | |
| Тип конфорочной (варочной) панели | Встраиваемая варочная панель | |
| Количество рабочих зон и/или участков | 4 | |
| Технология нагревания | Индукция | |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Левая передняя Левая задняя Задняя средняя Правая передняя | 21,0 см 21,0 см 24,0 см 14,5 см |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking) | Левая передняя Левая задняя Задняя средняя Правая передняя | 181,8 кВт·ч/кг 190,8 кВт·ч/кг 189,2 кВт·ч/кг 180,2 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob) | 185,5 кВт·ч/кг | |

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик


10.2 Экономия электроэнергии


Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.

- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. 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.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 144 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 147 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ..... | 149 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 151 |
| 5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 152 |
| 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 157 |
| 7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ..... | 160 |
| 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 160 |
| 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... | 162 |
| 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 163 |
| 11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 164 |

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. 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 нагрітися.
- 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 деко.
- 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 інструкції 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 паперу, 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 табличці 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.

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 уникнути ураження 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 подрпати 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 Кабінету 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 що витримує температуру 90 °C або 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

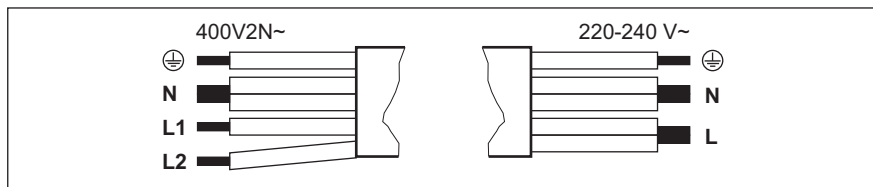
Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

⚠ УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого та чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



Двофазне підключення: 400 В2N~

5 × 1,5 мм² або 4 × 2,5 мм²

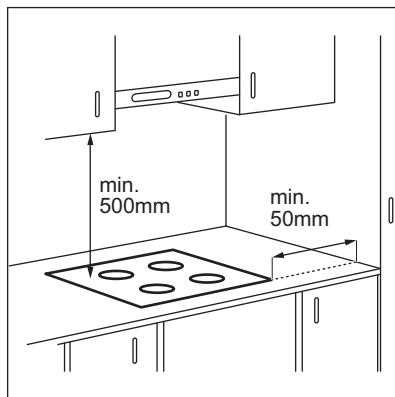
Однофазне підключення: 220 - 240 В~

5 × 1,5 мм² або 3 × 4 мм²

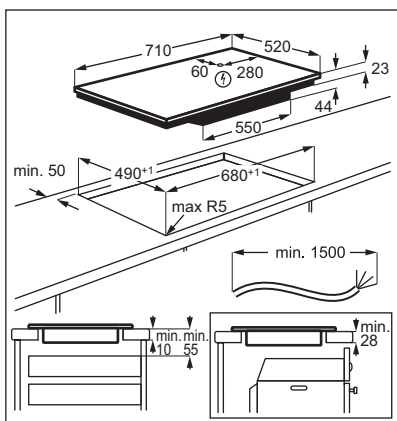
| | | | |
|----|------------------|---|---------------------|
| | Зелений — жовтий | | Зелений — жовтий |
| N | Синій і синій | N | Синій і синій |
| L1 | Чорний | L | Чорний і коричневий |
| L2 | Коричневий | | |

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 робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

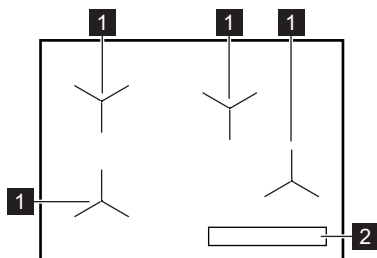


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



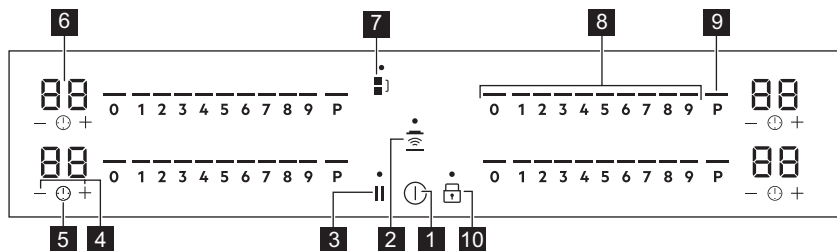
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні




- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування






Щоб побачити панель керування і положення зон, увімкніть прилад за допомогою ①

Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.




| | Сен-сорна кнопка | Функція | Коментар |
|----|---|---------------------------------------|---|
| 1 |  | ВКЛ/ВИМК | Увімкнення та вимкнення варильної поверхні. |
| 2 |  | Hob²Hood | Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції. |
| 3 |  | Пауза | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 4 |  | - | Збільшення або зменшення тривалості. |
| 5 |  | - | Встановлення функції таймера. |
| 6 | - | Дисплей таймера | Показує час у хвилинах. |
| 7 |  | Bridge | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 8 | - | Сектор керування | Установлення ступеня нагрівання. |
| 9 |  | PowerBoost | Увімкнення функції. |
| 10 |  | Блокування / Захист від доступу дітей | Блокування та розблокування панелі керування. |

4.3 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  - Поки світиться індикатор, існує ризик отримання опіків залишковим теплом.

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 для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

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.

5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

Елементи управління вмикаються після увімкнення варильної поверхні та вимикаються після вимкнення варильної поверхні.

Коли варильну поверхню вимкнено, можна побачити лише ①.

5.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- ви не поставили посуд на варильну поверхню протягом 50 секунд,
- ви не встановили налаштування нагрівання протягом 50 секунд після того, як поставили посуд,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Коли ви почувєте звуковий сигнал, це означає, що варильну поверхню вимкнено. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каструлі). 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.

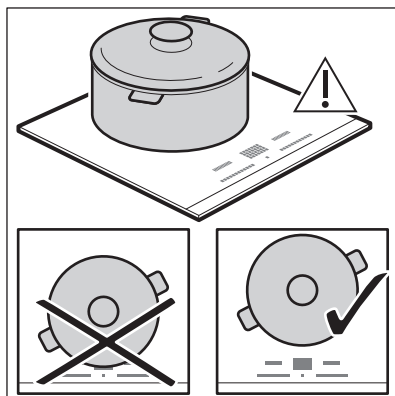
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:

| Ступені нагріву | Варильна поверхня вимикається через |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 годин |
| 3 - 4 | 5 годин |
| 5 | 4 години |
| 6 - 9 | 1,5 години |

5.3 Використання зон нагрівання

УВАГА

Не ставте гарячий посуд на панель керування. Існує ризик пошкодження електронних елементів.

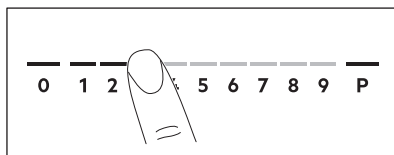


Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Після виявлення посуду з'являється рівень нагрівання 0.

Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.

5.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування. Також можна пересувати палець вздовж сектора керування, щоби встановити або змінити ступінь нагрівання для зони готування.
2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

Після того, як ви поставили посуд на зону нагрівання і встановили рівень нагрівання, він залишається таким самим протягом 50 секунд після зняття посуду. Протягом половини цього часу мигтить сектор керування. Якщо ви поставите посуд на цю зону нагрівання знову протягом цього часу, рівень нагрівання знову активується, в

протилежному випадку — зона нагрівання вимикається.

5.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон.

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

Щоб увімкнути функцію: торкніться 1. Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

Щоб вимкнути функцію, торкніться 1. Зони готування працюють незалежно.

5.6 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання в залежності від розміру посуду. Функцію можна ввімкнути лише на обмежений період часу.

Торкніться **P**, щоб увімкнути функцію для зони готування. Функція вимикається автоматично.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

5.7 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

1. Торкніться , щоб увімкнути функцію або змінити час.

На дисплеї з'являються цифри таймера та індикатори і .

Якщо таймер не встановлено, і зникають через 3 секунди.

2. Торкніться або , щоб встановити час (00–99 хвилин).

Через 3 секунди таймер починає

зворотний відлік часу. Індикатори та зникають.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоби вимкнути функцію, торкніться .

Загоряться індикатори і . За допомогою або встановіть на дисплеї. В якості альтернативи, встановіть рівень нагрівання на 0. В результаті лунає звуковий сигнал і таймер скасовано.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильну поверхню ввімкнено, але зони готування не працюють.

Поставте каструлю на зона нагрівання, щоб побачити символ .

1. Щоб увімкнути функцію, торкайтеся .

2. Торкніться або , щоб встановити час.

Функція запускається автоматично через 4 секунди.

Після встановлення функції каструлю можна прибрати.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоби вимкнути функцію, торкніться .




Загоряться індикатори і . За допомогою або встановіть на дисплеї.





Функція не впливає на роботу будь-яких зон готування.

5.8 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи ,  або .


Натисніть , щоб увімкнути функцію. Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоби вимкнути функцію, натисніть . Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання.

5.9 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться .




При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

5.10 Захист від доступу дітей




Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.


Спочатку увімкніть варильну поверхню і не встановлюйте рівень нагрівання.

Торкніться , доки не пролунає сигнал і не загориться індикатор для активації функції. Сектор керування зникає. Вимкніть варильну поверхню.




Коли варильна поверхня вимикається, функція залишається активованою.

Щоб вимкнути функцію лише на один період готування: Увімкніть варильну поверхню за допомогою . Засвітиться . Торкайтесь , доки не пролунає сигнал і індикатор не згасне. З'являється сектор керування. Встановіть ступінь

нагрівання не пізніше ніж через 50 секунд. Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція залишається активованою.


Для постійного вимкнення функції:

Увімкніть варильну поверхню й не встановлюйте рівень нагрівання.


Торкайтесь  до появи звукового сигналу та вимкнення індикатора. З'являється сектор керування. Вимкніть варильну поверхню.

5.11 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)


Спочатку вимкніть варильну поверхню.



1. Торкніть кнопку  і утримуйте її впродовж 3 секунд, щоб увімкнути функцію.

Дисплей засвітиться та вимкнеться.


2. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.


Починає світитися  або .

3. Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з таких функцій:

-  – звукові сигнали вимкнено
-  – звукові сигнали увімкнено

4. Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо функцію налаштовано на , ви почуєте звуковий сигнал лише тоді, коли:

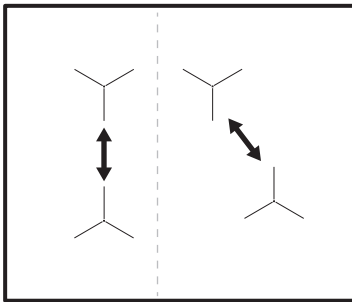
- ви торкаєтесь .
- Таймер завершує відлік часу
- Таймер зворотного відліку часу завершує відлік часу
- ви щось поставили на панель керування.

5.12 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. 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 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимуму доступної потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.
- Для зон нагрівання, які мають знижену потужність, панель управління показує максимально можливі рівні нагрівання.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.
- Увімкнення функції залежить від розміру та кількості посуду.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



5.13 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.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим Н1 - Н6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.





Автоматичні режими

| | Авто- ма- тична під- світка | Кипін- ня ¹⁾ | Смажен- ня ²⁾ |
|------------------------|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Режим Н0 | Вимк. | Вимк. | Вимк. |
| Режим Н1 | Увімк. | Вимк. | Вимк. |
| Режим Н2 ³⁾ | Увімк. | Швидкість вентилято- ра 1 | Швидкість вентилято- ра 1 |
| Режим Н3 | Увімк. | Вимк. | Швидкість вентилято- ра 1 |
| Режим Н4 | Увімк. | Швидкість вентилято- ра 1 | Швидкість вентилято- ра 1 |
| Режим Н5 | Увімк. | Швидкість вентилято- ра 1 | Швидкість вентилято- ра 2 |

| | Авто- ма- тична під- світка | Кипінн я ¹⁾ | Смаженн я ²⁾ |
|----------|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Режим Н6 | Увімк. | Швидкість вентилято- ра 2 | Швидкість вентилято- ра 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.

Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.
Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.
4. Торкніться  кілька разів, доки не засвітиться Н.
5. Торкніться  на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.

Після завершення готування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного часу. Після завершення цього


часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково увімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.



Для керування витяжкою безпосередньо з її панелі вимкніть автоматичний режим роботи.



Керування швидкістю вентилятора вручну

Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.

Торкніться , коли варильна поверхня активна.

Це дає змогу дезактивувати автоматичний режим роботи та змінити 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», торкніться .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній 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».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потрiскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

6.3 Œко 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.

6.4 Приклади застосування

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 не-обхідності | Накрийте посуд кришкою. |
| 1 - 2 | Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину. | 5 - 25 | Час від часу перемішуйте. |
| 1 - 2 | Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць. | 10 - 40 | Готуйте з кришкою. |

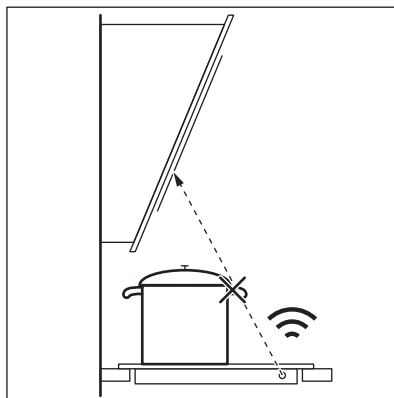
| Ступені нагріву | Використовуйте для: | Час (хв) | Поради |
|-----------------|--|---------------------|--|
| 2 - 3 | Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. | 25 - 50 | Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування. |
| 3 - 4 | Приготування овочів, риби, м'яса. | 20 - 45 | Додайте кілька столових ложок рідини. |
| 4 - 5 | Приготування картоплі на парі. | 20 - 60 | Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі. |
| 4 - 5 | Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів. | 60 - 150 | До 3 л рідини плюс інгредієнти. |
| 6 - 7 | Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | у разі необхідності | перевіряйте по завершенні половини часу. |
| 7 - 8 | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. | 5 - 15 | перевіряйте по завершенні половини часу. |
| 9 | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі. | | |
| P | Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено. | | |

6.5 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.


Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.



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

функцію, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG,

які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 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.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й

полімерну плівку, 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.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.



8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|--|
| Варильна поверхня не вмикається або не працює. | Варильну поверхню не під'єднано до електромережі 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 50 секунд. | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 50 секунд. |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|--|
| | Ви торкнулися двох або більше кількості сенсорних кнопок одночасно. | Торкніться лише однієї сенсорної кнопки. |
| | Працює Пауза. | Див. розділ «Щоденне користування». |
| | На панелі керування є плями води або жиру. | Очистіть панель керування. |
| Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї 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 декілька 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. |
| Hob²Hood не працює. | Ви накрили панель керування. | Заберіть цей предмет із панелі керування. |
| | Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал. | Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну. |
| Сенсорні кнопки нагріваються. | Посуд має завеликий розмір або знаходиться 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». |
| Відображається  . | Працює Захист від доступу дітей або Блокування. | Див. розділ «Щоденне користування». |
| Сектор керування блимає. | На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита. | Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування. |
| | Невідповідний посуд. | Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації». |
| | Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування. | Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані». |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|--|
| Е і відображається число. | Сталася помилка роботи варильної поверхні. | Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо Е загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| Ви можете почути безперервний звуковий сигнал. | Неправильне підключення до електромережі. | Від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення. |

8.2 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.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель IPE74541FB
Тип 62 C4A 20 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 477 02
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
Вироблено в: Німеччина
7.35 кВт



9.2 Специфікація зон нагрівання

| Зона нагрівання | Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт) | PowerBoost [Вт] | PowerBoost макс. тривалість [хв.] | Діаметр посуду (мм) |
|-----------------|---|-----------------|-----------------------------------|---------------------|
| Передня ліва | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задня ліва | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Середня задня | 2300 | 3600 | 10 | 180 - 240 |
| Передня права | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

Розміри посуду для режиму Bridge

| Положення Bridge | Мінімальний розмір посуду (мм) | Максимальний розмір посуду (мм) |
|------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Ліва | 160 x 360 | 200 x 420 |

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятись від значень, наведених у

таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб*

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------|
| Ідентифікатор моделі | IPE74541FB | |
| Тип варильної поверхні | Вбудована варильна поверхня | |
| Кількість зон для готування | 4 | |
| Технологія підігріву | Індукція | |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø) | Передня ліва | 21,0 см |
| | Задня ліва | 21,0 см |
| | Середня задня | 24,0 см |
| | Передня права | 14,5 см |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Передня ліва | 181,8 Вт-год/кг |
| | Задня ліва | 190,8 Вт-год/кг |
| | Середня задня | 189,2 Вт-год/кг |
| | Передня права | 180,2 Вт-год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) | 185,5 Вт-год/кг | |

* Для Європейського Союзу — відповідно до ЕУ 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності


10.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

11. 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

867372384-F-322025



CE