

**IKB64413FB**

<b>SQ</b>	Udhézimet pér përdorim   <b>Vatér gatimi</b>	2
<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Плоча</b>	22
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Ploča za kuhanje</b>	43
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Varná deska</b>	63
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Pliidiplaat</b>	83
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Főzőlap</b>	102
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Plīts</b>	122
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Kaitlentė</b>	142
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Плоча за готвење</b>	162
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Plită</b>	184
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Плоча за кување</b>	204
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Varný panel</b>	225
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Kuhalna plošča</b>	245



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



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	15
8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	18
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	18
10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	20
11. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	20
12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	21

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

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

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

## 1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.

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

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektroicist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rrryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehë shumë terminalin.
- Përdorni kablloin e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrrohet kablloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.

- Vendoseni kabllon në mbërthyesën e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kablloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektroicist për ndërrimin e kabllos elektrike të démtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohen në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktoret.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rrryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specififikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos janë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në "fikur" pas çdo përdorimi.

- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisa është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanuar nga prodhuesi për këtë pajisje.



### PARALAJMËRIM!

Rezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajni flakët ose objektet e nxehura larg yndyrave dhe vajrave kur gatuani me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehë mund të shkaktojnë djegje spontane.
- Vajrat e përdorur që përbajnjë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



### PARALAJMËRIM!

Rezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos i mban enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehët tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.

- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

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

## 2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme pëndriçim në ambiente shtëpiake.

## 2.6 Hedhja

### PARALAJMËRIM!

Reziku i lëndimit ose mbtytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.

- Priteni kablloin e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.

### 3. INSTALIMI

#### ⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Plaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë .....

#### 3.2 Planurat inkaso

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

#### 3.3 Kablloja e linjës

- Pianura vjen me një kabllo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllo e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kablilit: H05V2V2-F i cili përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Teli njësh duhet të ketë diametër prej minimumi 1,5 mm<sup>2</sup>. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektricist i kualifikuar.

#### ⚠ PARALAJMËRIM!

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

#### ⚠ KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

#### ⚠ KUJDES!

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

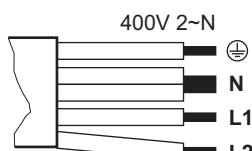
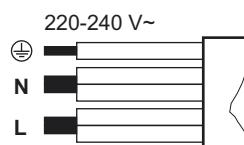
#### ⚠ KUJDES!

Mos e lidhni kablloin pa fashetën e fundit të kabllos.

#### Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni izolimin e fundit të zi dhe atij kaf të kabllos.
3. Bashkoni skajet e kabllos së zi dhe kafe.
4. Vendosni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posatçme).

#### Sekzioni ndërkabllor 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



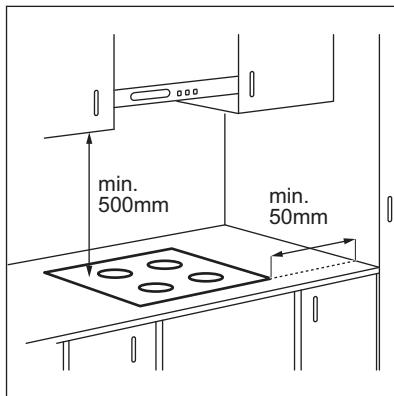
#### Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~

⊕	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	⊕
N	Blu dhe blu	Blu dhe blu	N
L	E zezë dhe kafe	E zezë	L1
	Kafe		L2

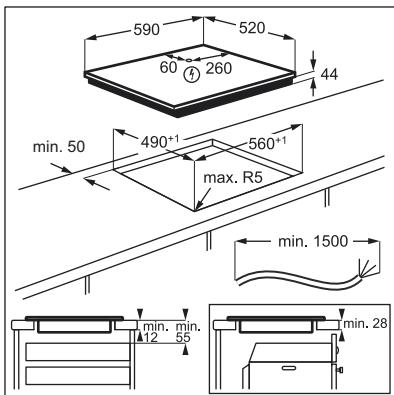
#### Lidhja me dy fazë: 400 V 2 ~ N

### 3.4 Montimi

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



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



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



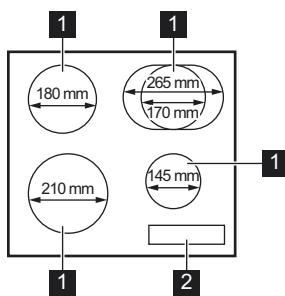
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



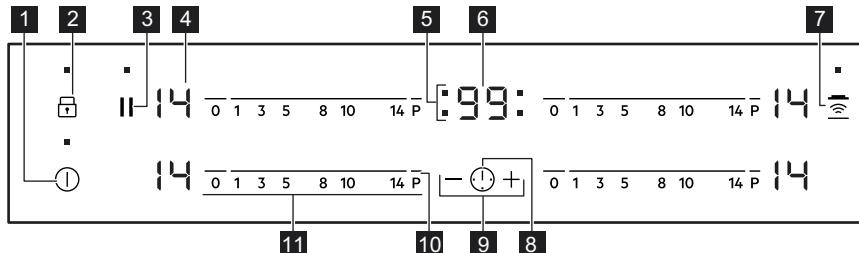
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



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

## 4.2 Paraqitja e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione përdoren.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1	(I)	Aktiv /Joaktiv
2	🔒	Kycje / Pajisja për sigurinë e fëmijës
3		Pauzë
4	-	Ekrani i cilësimit të nxehësisë
5	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit
6	-	Ekrani i kohëmatësit
7	המקצועי	Hob²Hood
8	⌚	-
9	+-	-
10	P	PowerBoost
11	-	Shiriti i komandimit

## 4.3 Ekrani e cilësimit të nxehësisë

Ekrani	Përshtrimi
0	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
0 - 14	Zona e gatimit është në punë.
u	Pauzë është aktive.

Ekrani	Përshkrimi
	Nxehja automatike është aktive.
	PowerBoost është aktive.
	Ka një keqfunkcionim.
	OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehësisë së mbetur): vazhdoni gatimin/mbani ngrohtë/nxehësia e mbetur.
	Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës vihet në punë.
	Enë gatimi jo e duhur ose shumë e vogël ose mbi zonën e gatimit nuk ka enë.
	Fikja automatike është aktive.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Kufizimi i fuqisë

Kufizimi i fuqisë përcakton sesa fuqi përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.

Pianura vjen e programuar në nivelin më të lartë të disponueshëm të energjisë.

#### Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

- Çaktivizoni pianurën.
- Shtypni dhe mbanı shtypur për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.
- Shtypni dhe mbanı shtypur për 3 sekonda. Shfaqet ose .
- Shtypni Shfaqet P72 .

5. Prekni / të kohëmatësit për të vendosur nivelin e energjisë.

#### Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

### KUJDES!

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

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

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

## 6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pianura nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpëra se ta përdorni pianurën sërisht.
- po përdorni një enë të pasaktë. Ndizet simboli  dhe pas 2 minutash zona e gatimit çaktivizohet automatikisht.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehësisë. Pas pak kohe shfaqet  dhe pianura çaktivizohet.

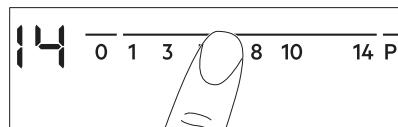
**Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:**

Cilësimi i nxehësisë	Pianura çaktivizohet pas
 1 - 3	6 orësh
4 - 7	5 orësh
8 - 9	4 orësh
10 - 14	1,5 orë

## 6.3 Cilësimi i nxehësisë

Për të caktuar ose pér të ndryshuar cilësimin e nxehësisë:

Prekni shiritin e kontrollit në cilësimin e duhur të nxehësisë ose lëvizni gishtin përgjatë shiritit të kontrollit derisa të arrini cilësimin e duhur të nxehësisë.



## 6.4 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehësisë së mbetur)

### PARALAJMËRIM!

 /  /  Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegiesh nga nxehësia e mbetur.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehësinë e nevojshme pér procesin e gatimit drejtëpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroceramika ngrohet nga nxehësia e enëve të gatimit.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehëtë. Tregojnë nivelin e nxehësisë së mbetur pér zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

 - vazhdoni gatimin,

 - mban ngrohtë,

 - nxehësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohor.

## 6.5 Nxehja automatike

Përdorni funksionin pér të arritur një cilësim të dëshiruar të ngrohjes brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet funksioni, zona e gatimit funksionon në cilësimin më të lartë të ngrohjes në fillim dhe më pas vazhdon të funksionojë në cilësimin e dëshiruar të ngrohjes.



Për të aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

**Për të aktivizuar funksionin pér një zonë gatimi:** prekni  (ndizet  ndizet.

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehësisë.

## 6.6 PowerBoost

Ky funksion vë më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni mund të aktivizohet për zonën e gatimit me induksion vetëm për një periudhë të kufizuar kohe. Pas kësaj kohe, zona e gatimit me induksion kthehet automatikisht në cilësimin e nxehësisë më të lartë.



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

**Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi:** prekni P. ndizet.

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehësisë.

## 6.7 PowerBoost me një zonë gatimi me dy unaza

Funksioni aktivizohet për unazën e brendshme kur pianura dallon një tenxhere me diametër më të vogël sesa unaza e brendshme. Funksioni aktivizohet për unazën e jashtme kur pianura dallon një tenxhere me diametër më të madh sesa unaza e brendshme.

## 6.8 Kohëmatësi

**Kohëmatësi me numërim mbropsht**  
Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbresë.

**Për të parë kohën e mbetur:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

**Për të ndryshuar orën:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Prekni ose .

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni —. Koha e mbetur shkon mbropsht deri në 00. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.



Kur përfundon numërimi mbropsht, bie një sinjal akustik dhe pulson 00. Zona e gatimit çaktivizohet.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .

**CountUp Timer**  
Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni të kohëmatësit. shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekrani kalon mes dhe kohës së numëruar (në minuta).

**Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Ekrani tregon kohën e funksionimit të zonës.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni dhe më pas prekni ose —. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

**Kujtuesi i minutave**

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekrani i cilësimit të nxehësitet shfaq .

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni dhe më pas prekni ose — të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson 00.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

## 6.9 Pauzë

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

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit bllokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

### 1. Për të aktivizuar funksionin: shtypni .

ndizet. Cilësimi i nxehësisë është ulur në 1.

### 2. Për të çaktivizuar funksionin: shtypni .

Ndizet cilësimi i mëparshëm i nxehësisë .

## 6.10 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehësisë.

### Vendosni në fillim cilësimin e nxehësisë.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni . ndizet për 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni . Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehësisë.



Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

## 6.11 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

**Për të aktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehësie. Prekni për 4 sekonda. ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të çaktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehësie. Prekni për 4 sekonda. ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi:** aktivizoni pianurën me . ndizet. Prekni për 4 sekonda. **Caktoni cilësimin e nxehësisë në 10 sekonda.** Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me , funksioni vazhdon të funksionojë.

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

Çaktivizoni pianurën. Prekni për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket. Prekni për 3 sekonda. ose ndizet. Prekni të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

- - tingujt janë të çaktivizuar
  - - tingujt janë të aktivizuar
- Për të konfirmuar zgjedhjen, pruni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni të caktohet në , ju mund t'i dëgjoni tingujt vetëm kur:

- prekni
- Kujtuesi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim mbropsht ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

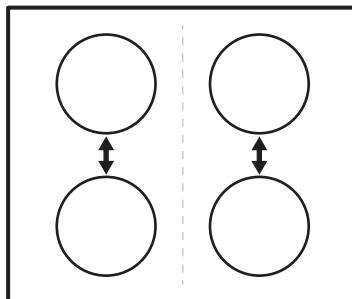
## 6.13 Menaxhimi i energjisë

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

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka një ngarkesë maksimale elektrike prej (3700 W). Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.

- Cilësimi i ngrohjes i zonës së gatimit të zgjedhur të fundit merr gjithnjë përparësi. Energjia e mbetur do të ndahet mes zonave të aktivizuarë më parë me radhën e kundërt të zgjedhjes.
- Afishimi i cilësimit të nxehësisë së zonave të reduktuarë alternohet mes cilësimit të zgjedhur të nxehësisë dhe cilësimit të nxehësisë së reduktuarë.
- Prisni derisa ekranë të ndalojë së pulsuar ose reduktioni cilësimin e ngrohjes së zonës së gatimit të zgjedhur së fundmi. Zonat e gatimit do të vijojnë në punojnë me cilësimin e ngrohjes së reduktuarë. Ndryshojini manualisht cilësimet e ngrohjes së zonave të gatimit, nëse është nevoja.

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



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

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me reze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit dhe temperaturës së enës më të nxehët në pianurë. Edhe ventilatorin mund ta përdorni manualisht nga pianura.



Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

## Përdorimi automatik i funksionit

Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni regjimin automatik në H1 – H6. Fillimiشت pianura është caktuar në H5. Aspiratori reagon sa herë që vini në punë pianurën. Pianura e njeh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

## Regjimet automatike

	Dritë automati ke	Zierja <sup>1)</sup>	Skuqja <sup>2)</sup>
Regjimi H0	Fikur	Fikur	Fikur
Regjimi H1	Ndezur	Fikur	Fikur
Regjimi H2 <sup>3)</sup>	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
Regjimi H3	Ndezur	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
Regjimi H4	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
Regjimi H5	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2
Regjimi H6	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

1) Planura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Planura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet mbi temperaturën.

## Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.
3. Shtypni për 3 sekonda.
4. Shtypni disa herë derisa të ndizet.

## 5. Shtypni të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.



Për ta vënë aspiratorin në punë drejtëpërdrejt nga paneli i aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.



Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ju ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

### Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

Funksionin mund ta vini në punë edhe manualisht. Për t'a bërë atë, shtypni  kur pianura të jetë aktive. Kjo çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju

lejon ta ndryshoni manualisht shpejtësinë e ventilatorit. Kur shtypni , e rrissni shpejtësinë e ventilatorit me një njësi. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni sérish , shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, që në vijim çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për ta nisur ventilatorin përsëri me shpejtësi ventilimi 1, shtypni .



Për të aktivizuar funksionimin automatik të funksionit, çaktivizoni dhe aktivizoni sérish pianurën.

### Aktivizimi i dritës

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



Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

## 7. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përparrë se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

### Materiali i enës së gatimit

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

**Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:**

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

### Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsyen e sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguarë në

„Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalish funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

## 7.2 Zhurmat gjatë punës

### Nëse arrini të dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fugje dhe ena eshtë e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikime: po ndodh një proces shkëmbimi elektrik.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori eshtë në punë.

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

## 7.3 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjal i kohëmatësit me numërim mbrapsh.

Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

## 7.4 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
<input type="checkbox"/> - 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 3	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
3 - 5	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtonit të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.
5 - 7	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtonit disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.
7 - 9	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
7 - 9	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellérash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.

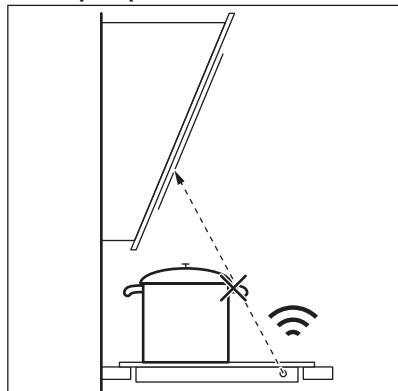
Cilësimet e nxehësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
9 - 12	Skuqe e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlcë, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
12 - 13	Skuqe e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
14	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
P	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.		

## 7.5 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtëpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

**Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.**



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

### Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

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

## 8. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishqet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni një kruajtëse të veçantë për xhamin.

#### 8.2 Pastrimi i pllakës së gatimit

- Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes që të shmangni djegjet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

- Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** çmërsit, njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gëryres. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

## 9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 9.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunkcionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehësisë për 10 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehësisë në më pak se 10 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktive.	Referojuni "Pause".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjafteeshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokon sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.
Nxehja automatike nuk aktivizohet.	Është vendosur cilësimi i nxehtësisë më të lartë.	Cilësimi i nxehtësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.
	Zona është e nxehtë.	Lëreni zonën të ftohen mjafteeshëm.
Cilësimi i nxehtësisë alternohet mes dy niveleve.	Menaxhimi i energjisë është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje.	Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
<input checked="" type="checkbox"/> ndizet.	Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kyçje funksionon.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
<input checked="" type="checkbox"/> ndizet.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimisione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Unaza e jashtme nuk është aktivizuar.	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël.	Përdorni enë gatimi me diametër të poshtëm më të madh.
<input checked="" type="checkbox"/> dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërisht pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërisht, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërisht pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

## 9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënët nga etiketa e vlerësimeve. Jepni gjithashtu kodin prej tri shkronjave shifrore për qeramikën e xhamit (gjendet në qoshe të sipërafqes së xhamit) dhe shfaqet një

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

## 10. TË DHËNAT TEKNIKE

### 10.1 Tabela e parametrave

Modeli IKB64413FB  
Lloji 61 B4A 00 AA  
Induksion 7.2 kW  
Nr. i ser. ....  
AEG

PNC 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Prodhuar në: Rumani  
7.2 kW  


### 10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehthësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3700	10	180 - 210
Majtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	2300	3200	10	145 - 265

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

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

## 11. EFKASITETI ENERGJETIK

### 11.1 Informacion i produktit

Identifikimi i modelit	IKB64413FB
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit	4
Teknologji ngrohjeje	Induksion

Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Gjatësia (L) dhe gjërësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Djathtas mbrapa	L 26.5 cm W 17.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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

## 11.2 Kursim energji

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.

- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni xnehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## 12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервис и ремонт:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	22
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	25
3. МОНТАЖ.....	27
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	29
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	30
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	31
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	36
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	39
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	39
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	41
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	42
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	42

## 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 нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настанияване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрайте 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, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гор. 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 плата посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на гор. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклена 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.
- Упътнете срязаните повърхности на отвора с упътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда отpara и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
  - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
  - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Електрическо свързване

#### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталарирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепсельт (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готовене, 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 щепсельт

за захранване е достъпен след инсталацирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепселя на захранването.
- 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 mm.

## 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.
- Изключвате 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, независимо изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от

индукционните зони за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алюминиево 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 гответе с такива.
- Парите, които отделят 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 стъклена 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 включвате 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 готовене.

## 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.

# 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 площи

Вградените площи 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:

- 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.

H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Единичният проводник трябва да има диаметър минимум 1,5 mm<sup>2</sup>. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързваният 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 крайцата на жицата. Това е забранено.

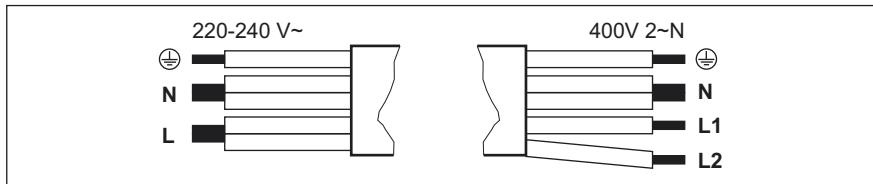


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без накрайник ръкав.

#### Еднофазова връзка

1. Премахнете от накрайника ръкав черната и кафява жици.
2. Премахнете изолацията от черния и кафявия накрайник.



#### Еднофазова връзка: 220 - 240 V~

	Зелен - жълт
--	--------------

N	Синьо и синьо
---	---------------

L	Черно и кафяво
---	----------------

#### Двуфазово свързване: 400 V 2~N

	Зелен - жълт
--	--------------

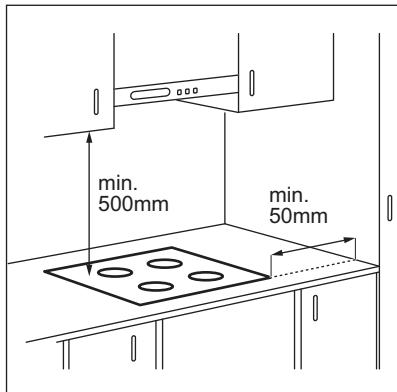
C	Синьо и синьо
---	---------------

L	Черно
---	-------

	Кафяво
--	--------

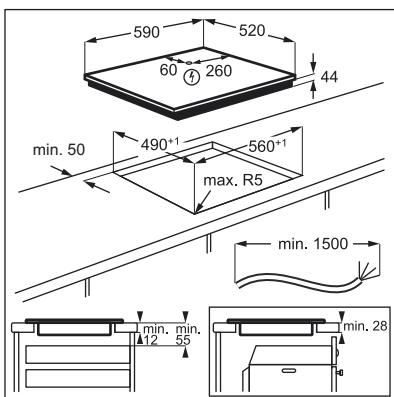
#### 3.4 Сглобяване

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.

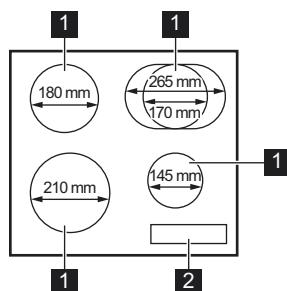


How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



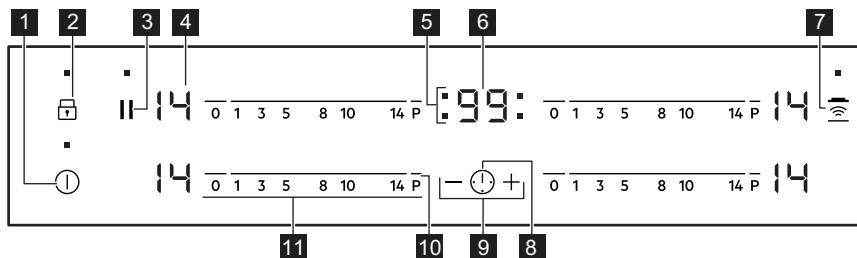
## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готовене



- 1 Индукционна зона за готовене  
2 Контролен панел

### 4.2 Оформление на контролния панел



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

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	①	ВКЛ. / ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плочата.
2	🔒	Заключване / Защита за деца За заключване / отключване на командното табло.
3		Пауза За активиране и деактивиране на функцията.

Сензорно поле	Функция	Бележка
4	- Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
5	- Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
6	- Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
7	 Hob2Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
8		- Избор на зона за готвене.
9		- Увеличава или намалява времето.
10	P PowerBoost	За да активирате функцията.
11	- Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.

#### 4.3 Показания за настройката за нагряване

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

### 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 5.1 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в

рамките предпазителите в домашната инсталация.

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

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

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

#### Нива на мощност

Вж. глава "Техническа информация".

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Активиране и деактивиране

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

### 6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плата, ако:

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

готвене се деактивира автоматично след 2 минути.

- не деактивирате зоната за готовне или не променяте степента за нагряване.

След известно време светва  и котлонът се деактивира.

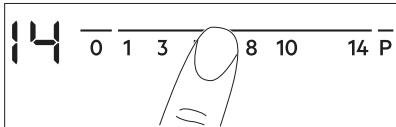
**Връзката между степента за нагряване и времето, след като плотът е спрян:**

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

### 6.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

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



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

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

/ / Докато индикаторът свети, съществува рисък от изгаряния от остатъчна топлина.

Индукционните зони за готовене произвеждат топлина, необходима за процеса на готовене, направо на дъното на гориварския съд. Стъклокерамиката се загрява от топлината на съдовете за готовене.

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

- продължаване на готовенето,
- поддържане на топлина
- остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готовене се охлади.

## 6.5 Автоматично загряване

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



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

**За да активирате функцията за зона за готовене:** докоснете светва.

Незабавно натиснете желаната степен на нагряване. След 3 секунди светва.

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

## 6.6 PowerBoost

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



Вж. глава "Техническа информация".

**За да активирате функцията за зоната за готовене:** докоснете светва.

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

## 6.7 PowerBoost със зона за готовене с два кръга

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

## 6.8 Таймер

### • Таймер за отброяване

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

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

### Настройване на зоната за готовене:

докоснете  неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готовене.

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

### За да видите оставащото време:

докоснете , за да настроите зоната за готовене: Индикаторът на зоната за готовене започва да мига. Дисплеят показва оставащото време.

**За да смените времето:** докоснете , за да настроите зоната за готовене: Докоснете  или .

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



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

**За да спрете звука:** докоснете .

#### • CountUp Timer

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

### Настройване на зоната за готовене:

докоснете  неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готовене.

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

### За да видите колко време работи

**зоната за готовене:** докоснете , за да настроите зоната за готовене: Индикаторът на зоната за готовене започва да мига.

Дисплеят показва колко време работи зоната.

**За да изключите функцията:** докоснете , а след това  или  . Индикаторът на зоната за готовене изчезва.

#### • Таймер

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

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

**За да спрете звука:** докоснете .



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готовене.

## 6.9 Пауза

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

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

Функцията не спира функциите на таймера.

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

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

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

Предишната настройка на светва.

## 6.10 Заключване

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

**Първо настройте степента на нагряване.**

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

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



Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.

## 6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

**За да включите функцията:** активирайте плота с ①. Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете за 4 секунди. светва. Деактивирайте плота с ①.

**За да изключите функцията:** активирайте плота с ①. Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете за 4 секунди. светва. Деактивирайте плота с ①.

**За да отмените функцията само за един период на готвене:** включете плота с ①. светва. Докоснете за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плота. Когато изключите плота с ①, функцията отново започва да работи.

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

Изключете плочата. Докоснете за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва.

Натиснете за 3 секунди. или ще светне. Докоснете от таймера, за да изберете едно от следните:

- – звуките са изключени
- – звуките са включени

За да потвърдите избор чакайте докато котлонът се деактивира автоматически.

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

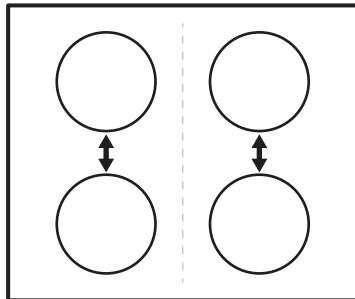
- натиснете ①
- Таймер се понижки
- Таймер за отброяване се понижки
- Слагате нещо върху командното табло.

## 6.13 Управление на мощността

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

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

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



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

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



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

### Автоматична работа с функцията

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Първоначално плота е зададена на H5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плота автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

### Автоматични режими

	Автоматично осветление	Варене <sup>1)</sup>	Пържене <sup>2)</sup>
Режим H0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим H1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.

	Автоматично осветление	Варене <sup>1)</sup>	Пържене <sup>2)</sup>
Режим H2 3)	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Режим H3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
Режим H4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Режим H5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
Режим H6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

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

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

3) Този режим включва вентилатора и осветление, като не зависи от температурата.

### Промяна на автоматичния режим

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



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



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

#### Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете , когато плота работи. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да променяте скоростта на вентилатора. При натискане на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете

интензивно ниво и отново натиснете .

задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете .



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

#### Включване на осветлението

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За тази цел настройте автоматичният режим на Н1 – Н6.



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

## 7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 7.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силено 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 пълзгайте 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 нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

#### Размери на готварски съдове

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

## 7.2 Шумовете по време на работа

**Ако чувате:**

- пукящ 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, бърмчене: вентилаторът работи.

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

## 7.3 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 нагряване и времетраенето на готвенето.

## 7.4 Примери за готварски приложения

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



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
<input type="checkbox"/> - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходи- мост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2 - 3	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
5 - 7	Зеленчуци, риба г мясо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
7 - 9	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрайте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
7 - 9	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
9 - 12	Леко запържване: шницил (филе), телешко кordon бъльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
12 - 13	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
14	Кипване на вода, готовене на макаронени изделия, запържване на мясо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

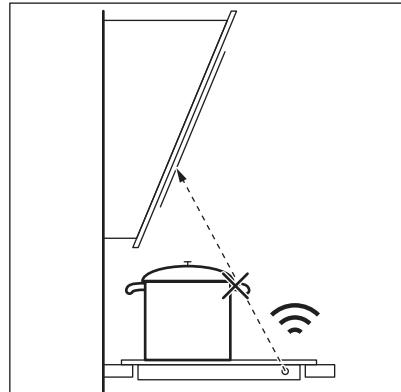
## 7.5 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

Вижте изображението.

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



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

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

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на AEG, които работят с тази функция, трябва да имат символа

## 8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Обща информация

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

### 8.2 Почистване на плата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол,

захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плата. Погрижете се да няма изгаряния. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и пълзгайте остирието по повърхността.

- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плата с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклена повърхност с кърпа.

## 9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Включена е Пауза.	Вижте „Пауза“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлонта от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчнатоплина 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.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
Функцията Автоматично загряване не работи.	Зададена е най-високата настройка на нагряване.	Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.
	Зоната е гореща.	Оставете зоната да се охлади достатъчно.
Настройката на нагряване превключва между две нива.	Управление на мощността работи.	Вижте "Всекидневна употреба".
Панелът за управление е твърде горещ на допир.	Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
<input checked="" type="checkbox"/> светва.	Зашита за деца или Заключване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
<input checked="" type="checkbox"/> светва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
Външният кръг не е активиран.	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съдове с по-голям диаметър на дъното.

Проблем	Възможна причина	Корекция
<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">E</span> и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">E</span> се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обрнете към упълномощен сервизен център.

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

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обрънете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код на стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклена повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервисни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 10.1 Табелка с данни

Модел IKB64413FB

Тип 61 B4A 00 AA

Индукция 7.2 kW

Сериен № .....

AEG

Продуктов код (PNC) 949 492 681 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Произведено във: Румъния

7.2 kW



### 10.2 Спецификация на зоните за готовне

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

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

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

## 11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 11.1 Информация за продукта

Идентификация на модела	IKB64413FB		
Вид на плота	Плот за вграждане		
Брой зони за готовене	4		
Технология за загряване	Индукция		
Диаметър на кръговите зони за готовене (Ø)	Предна лява	21.0 см	
	Задна лява	18.0 см	
	Предна дясна	14.5 см	
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готовене не е кръгла	Задна дясна	Д 26.5 см	
		Ш 17.0 см	
Енергийна консумация на зоната за готовене (EC electric cooking)	Предна лява	178.4 Wh/kg	
	Задна лява	184.9 Wh/kg	
	Предна дясна	183.2 Wh/kg	
	Задна дясна	184.9 Wh/kg	
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		182.9 Wh/kg	

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

### 11.2 Енергоспестяваща

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

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.

- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готовите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готовене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## 12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

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



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

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	43
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	45
3. POSTAVLJANJE.....	48
4. OPIS PROIZVODA.....	49
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	51
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	51
7. SAVJETI.....	56
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	58
9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	59
10. TEHNIČKI PODACI.....	60
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	61
12. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	62

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

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

## 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

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

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

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

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".
- Ne stavljamte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.

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



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se oslobođiti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljamte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljamte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.

- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebati staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## **2.4 Održavanje i čišćenje**

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

## **2.5 Servis**

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

## **2.6 Zbrinjavanje**



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrezite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

### 3. POSTAVLJANJE

#### ⚠️ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj .....

#### 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

#### 3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili višu. Pojedinačna žica mora imati promjer od najmanje 1,5 mm<sup>2</sup>. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

#### ⚠️ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

#### ⚠️ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

#### ⚠️ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

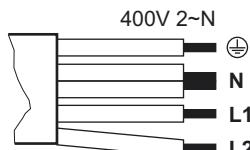
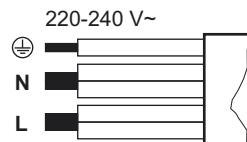
#### ⚠️ OPREZ!

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

#### Monofazni priključak

- Uklonite čahuru s kabela s crnih i smeđih žica.
- Uklonite izolaciju s krajeva smeđih i crnih kabela.
- Spojite crne i smeđe krajeve kabela.
- Postavite novu čahuru na kraj žice na zajednički kraj kabela (zahtijeva poseban alat).

#### Presjek kabela 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



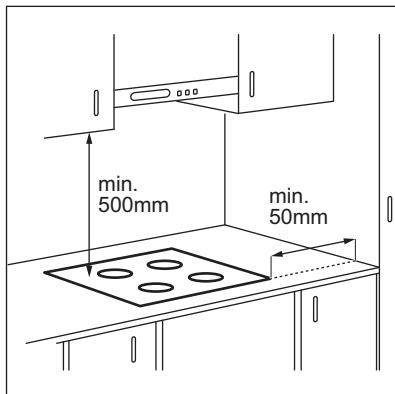
Monofazni priključak: 220 - 240 V~

Dvofazni priključak: 400 V 2 ~ N

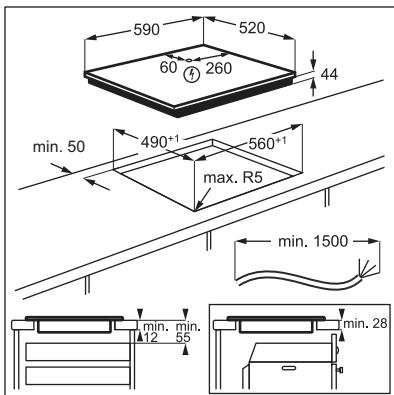
	Žuta - zelena	Žuta - zelena	
N	Plava i plava	Plava i plava	N
L	Crna i smeđa	Crna	L1
		Smeđa	L2

### 3.4 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.



Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremljene u ladici tijekom procesa kuhanja.



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



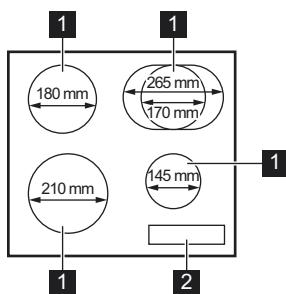
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



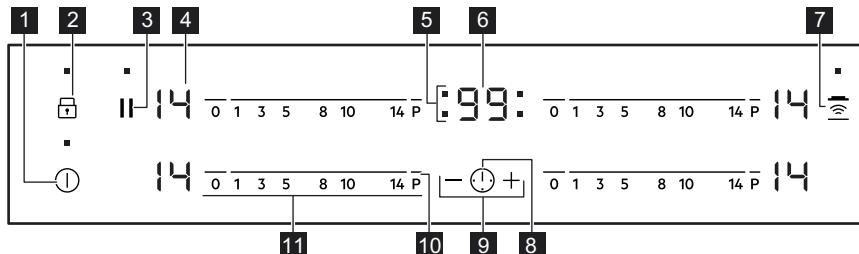
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Raspored površine za kuhanje



- 1 Indukcijska zona kuhanja
- 2 Upravljačka ploča

## 4.2 Izgled upravljačke ploče



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

Polje sen- zora	Funkcija	Napomena
1	①	Uključeno / Isključeno (uklj./ isklj.)
2	🔒	Blokiranje / Uredaj za zaštitu djece
3		Pauza
4	-	Prikaz stupnjeva kuhanja
5	-	Indikatori tajmera zona kuhanja
6	-	Zaslon tajmera
7	המקצועי	Hob <sup>2</sup> Hood
8	②	-
9	+/-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
10	P	PowerBoost
11	-	Upravljačka traka

## 4.3 Zasloni stupnja kuhanja

Prikaz	Opis
□	Zona kuhanja je isključena.
- 14	Polje kuhanja radi.
□	Pauza radi.

Prikaz	Opis
	Automatsko zagrijavanje radi.
	PowerBoost radi.
	Došlo je do kvara.
	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi.
	Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja.
	Automatsko isključivanje radi.

## 5. PRIJE PRVE UPORABE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Ograničenje snage

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

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

#### Za smanjenje ili povećanje razine snage:

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

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

#### Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

### OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

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

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

## 6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

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

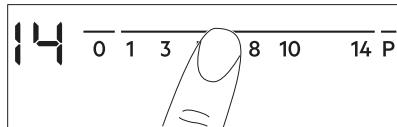
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

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

## 6.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

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



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

### ⚠️ UPOZORENJE!

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

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

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

 - nastavak kuhanja,

 - održavanje topline,

 - preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 6.5 Automatsko zagrijavanje

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



Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:**

dodirnite  (pojavljuje se .

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

## 6.6 PowerBoost

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



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

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

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

## 6.7 PowerBoost sa zonom za kuhanje s dvostrukim prstenom

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

## 6.8 Tajmer

### • Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

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

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

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

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

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

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite za postavljanje zone kuhanja i zatim dodirnite

—. Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**. Indikator zone kuhanja nestaje.



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

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

### • CountUp Timer

Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

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

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite —

tajmera. se uključuje. Kad indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenično prikazuje i proteklo vrijeme (u minutama).

**Kako biste vidjeli koliko dugo zona**

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

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

### • Zvučni alarm

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

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

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .



Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

## 6.9 Pauza

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

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

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

**1. Za uključivanje funkcije:** pritisnite  .  pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.

**2. Za isključivanje funkcije:** pritisnite  . Uključuje se prethodna postavka topline .

## 6.10 Blokiranje

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

**Najprije podesite stupanj kuhanja.**

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

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



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

## 6.11 Uredaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

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

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

**Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja:** uključite ploču za kuhanje

pomoću  .  se uključuje. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovo radi.

## 6.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

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

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

-  - zvukovi su isključeni
-  - zvukovi su uključeni

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

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

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

## 6.13 Upravljanje snagom

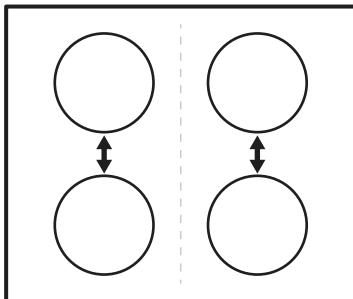
Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja (spojenih na istu fazu). Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od (3700 W). Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline zadnje odabrane zone kuhanja uvijek je prioritet. Preostala snaga podijelit će se između prethodno aktiviranih zona kuhanja obrnutim redoslijedom odabira.
- Zaslon postavke topline u smanjenim zonama mijenja se između početno

odabrane postavke topline i postavke smanjene topline.

- Pričekajte dok se na zaslonu zaustavi bljeskanje ili smanjite postavku topline zadnje odabrane zone kuhanja. Zone kuhanja nastaviti će raditi s postavkom smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja.

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



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

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



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

### Automatsko upravljanje funkcijom

Za automatsko upravljanje funkcijom, postavite automatski način rada na H1 - H6. Ploča za kuhanje izvorno je postavljena na H5. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

### Automatski načini rada

	Automat- sko svjet- lo	Vrenje <sup>1)</sup>	Prženje <sup>2)</sup>
Način H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
Način H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
Način H2 <b>3)</b>	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
Način H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ven- tilatora 1
Način H4	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
Način H5	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 2
Način H6	Uključeno	Brzina ven- tilatora 2	Brzina ven- tilatora 3

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

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

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

### Promjena automatskog načina rada

- Isključite ploču za kuhanje.
- Pritisnite na 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
- Pritisnite na 3 sekunde.
- Pritisnite nekoliko puta dok se ne pojavi .
- Pritisnite tajmera za odabir automatskog načina rada.



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



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

### Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete ručno upravljati.

Da biste to učinili, pritisnite kad je ploča za kuhanje isključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete , postavit ćete brzinu ventilatora

## 7. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Posuđe



Za induksijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.

Koristite induksijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Dno posuđa mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da su dna tava čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne kližite i ne trljajte loncem preko keramičkog stakla.

#### Materijal posuđa

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

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

na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite .



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

### Uključivanje svjetla

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



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

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

#### Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.
- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

### 7.2 Buka tijekom rada

#### Ako čujete:

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

posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").

- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
- šklijocanje: događa se električno prebacivanje.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

**Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.**

### 7.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

Radi uštede energije, grijач polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

### 7.4 Primjeri primjene za kuhanje

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



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Održavanje kuhanje hrane toplo.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremenama na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za- grijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
5 - 7	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
7 - 9	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekrrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
7 - 9	Kuhajte veće količine hrane, variva i ju- ha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tjestetu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačin-ke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
14	Zakuhajte vodu, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

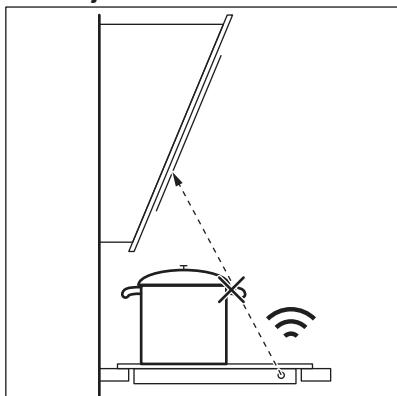
### 7.5 Savjeti i preporuke za Hob<sup>2</sup>Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

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

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

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



Ostali daljinski upravljeni uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob<sup>2</sup>Hood uključen.

#### **Napa štednjaka s funkcijom Hob<sup>2</sup>Hood**

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

## **8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**



### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### **8.1 Opće informacije**

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

### **8.2 Čišćenje ploče za kuhanje**

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa

šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklina. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi:** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

## 9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Oглаšava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oглаšava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora 	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radio samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
	Koristite vrlo visok ionac koji blokira signal.	Koristite manji ionac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
Automatsko zagrijavanje ne radi.	Postavljena je najveća postavka topline.	Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.
	Zona je vruća.	Neka se polje dovoljno ohladi.
Postavka topline mijenja se između dvije razine.	Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Posude je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.	Ako je moguće, veliko posude stavite na stražnja polja.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavje "Svakodnevna uporaba".
<input checked="" type="checkbox"/> L pojavljuje se.	Uredaj za zaštitu djece ili Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavje "Svakodnevna uporaba".
<input checked="" type="checkbox"/> F pojavljuje se.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Vanjski prsten nije isključen.	Promjer dna posuđa je premali.	Koristite posuđe s većim promjerom dna.
<input checked="" type="checkbox"/> E i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se ponovo pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, обратите se ovlaštenom servisnom centru.

## 9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku

o pogrešci koja se pojavi. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 10. TEHNIČKI PODACI

### 10.1 Natpisna pločica

Model IKB64413FB  
Vrsta 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Proizvedeno u: Rumunjskoj  
7.2 kW  


## 10.2 Specifikacije polja za kuhanje

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

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

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

## 11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 11.1 Informacije o proizvodu

Identifikacija modela	IKB64413FB	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

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

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

### 11.2 Ploča za uštedu

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

## 12. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	63
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	65
3. INSTALACE.....	67
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	70
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	71
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	72
7. TIPY A RADY.....	76
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	78
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	79
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	80
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	81
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	82

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řídte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče buděte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výrez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevření dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

- Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoli dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehrát svorky.
- Použijte správný sítový kabel.
- Sítový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni sítovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správné izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použijte

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

## 3. INSTALACE

#### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

## 2.5 Servis

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

## 2.6 Likvidace

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3.1 Před instalací spotřebiče

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

štítok je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavné varné desky

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

### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jednotlivé vodiče musí mít průměr minimálně 1,5 mm<sup>2</sup>. Obrat' se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

#### ⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

#### ⚠ POZOR!

Připojení pomocí kontaktích zástrček jsou zakázána.

#### ⚠ POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

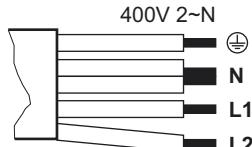
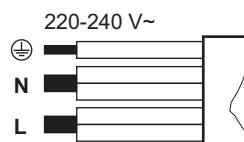
#### ⚠ POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

#### Jednofázové zapojení

- Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
- Odstraňte izolaci z konců hnědého a černého kabelu.
- Spojte černé a hnědé konce kabelu.
- Použijte novou kabelovou izolační koncovku na obvyklý konec vodiče (je třeba speciální nástroj).

#### Průřez kabelu 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>

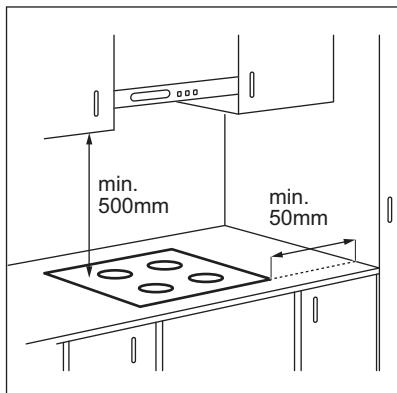


#### Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~

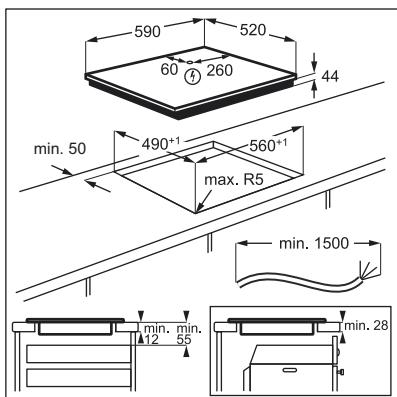
Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V ~ N	
⊕	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L	Černý a hnědý	Černý	L1
		Hnědý	L2

### 3.4 Sestava

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



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



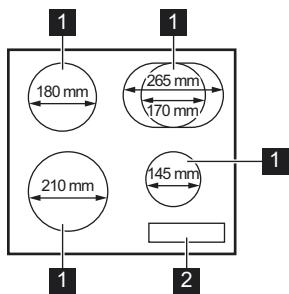
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation

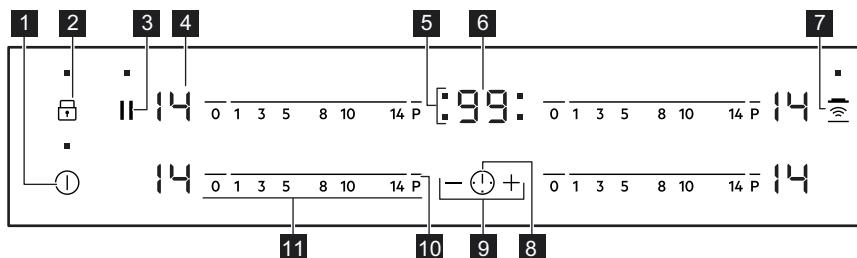
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna  
2 Ovládací panel

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

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

Senzorové tlačítka	Funkce	Poznámka
8		-
9		-
10	P	PowerBoost
11	-	Ovládací lišta
		Slouží k nastavení teploty.

### 4.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnuta.
	Varná zóna je zapnuta.
	Je zapnuta funkce Pauza.
	Je zapnuta funkce Automatický ohřev.
	Je zapnuta funkce PowerBoost.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnuta funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nehodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnuta funkce Automatické vypnutí.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Omezení výkonu

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

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

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

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

### Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

### ⚠️ POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### ⚠️ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ① na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 6.2 Automatické vypnutí

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

- všechny varné zóny jsou vypnuty,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvarí obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol ⑤ se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevpnnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí ④ a varná deska se vypne.

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

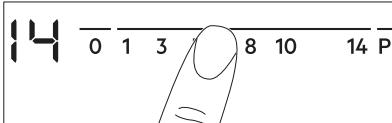
Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
④, 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

### 6.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



### 6.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

### ⚠️ VAROVÁNÍ!

③ / ④ / ⑤ Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

- ③ - pokračovat ve vaření,
- ④ - uchovat teplé,

 - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

## 6.5 Automatický ohřev

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



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

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

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

## 6.6 PowerBoost

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



Viz část „Technické údaje“.

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

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 6.7 PowerBoost s dvouokruhovou varnou zónou

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

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

## 6.8 Časovač

**Odpočítávání času**

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

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

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

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

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

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

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



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

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

**CountUp Timer**

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

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

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

### Kontrola délky provozu varné zóny:

stisknutím nastavte varnou zónu.  
Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

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

#### • Minutka

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

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

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 6.9 Pauza

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

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

Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

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

Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

## 6.10 Zámek

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

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

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

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



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

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

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

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

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

- - zvuková signalizace je vypnutá
  - - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

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

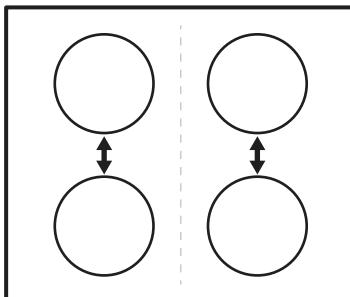
- stisknete
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

## 6.13 Řízení výkonu

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

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

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



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

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlosť ventilátora se řídí automaticky na základně nastavení režimu a

teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



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

### Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1–H6. Varná deska je ve výchozím stavu nastavená na H5. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlosť ventilátoru.

### Automatické režimy

	Automa-tické osvětlení	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže-ní <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap	Rychlosť ventilátoru 1	Rychlosť ventilátoru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlosť ventilátoru 1
Režim H4	Zap	Rychlosť ventilátoru 1	Rychlosť ventilátoru 1
Režim H5	Zap	Rychlosť ventilátoru 1	Rychlosť ventilátoru 2
Režim H6	Zap	Rychlosť ventilátoru 2	Rychlosť ventilátoru 3

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

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

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

### Změna automatického režimu

- Vypněte varnou desku.

2. Stiskněte ① na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte ② na tři sekundy.
4. Několikrát stiskněte ③, dokud se nerozsvítí ④.
5. Stisknutím + časovače vyberte automatický režim.



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



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

**Manuální ovládání rychlosti ventilátoru**  
Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte ☰, když je varná deska

zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlosť ventilátoru. Stisknutím symbolu ☰ zvýšte rychlosť ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol ☰ znova, nastavíte rychlosť ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znova spustit ventilátor s rychlosťí otáček 1, znova stiskněte ☰.



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

#### Zapnutí osvětlení

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



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

## 7. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramické desce neposouvejte, abyste ji nepoškrábali.

#### Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevzhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

**Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:**

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vrít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

#### Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti

ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

## 7.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

## 7.3 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

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

## 7.4 Příklady použití při vaření

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



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

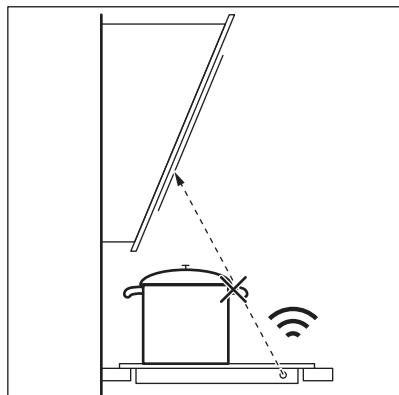
Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
(u) - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čoko lády nebo želatinu.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2 - 3	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
5 - 7	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
7 - 9	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
7 - 9	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jiška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, oprážení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

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

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



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

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

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

## 8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vycistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s

cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.

## 9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovánímu spálení pojistiky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Funkce Pauza je zapnutá.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od sítiového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnuta jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnuta dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.
	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce Řízení výkonu je zapnutá.	Viz „Denní používání“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnuta.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
<input type="button" value="L"/> se rozsvítí.	Je zapnuta Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.
<input type="button" value="F"/> se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Vnější okruh není zapnutý.	Průměr dna nádoby je příliš malý.	Použijte nádobu s větším průměrem dna.
<input type="button" value="E"/> se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znova zapněte. Pokud se znova rozsvítí <input type="button" value="E"/> , odpojte varnou desku od sítového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetravává, obratěte se na autorizované servisní středisko.

## 9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uvedte údaje z typového štítku. U sklokeramické desky uvedte rovněž kód ze tří číslic a písmen (je v rohu skleněného povrchu) a chybové

hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožuře.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítek

Model IKB64413FB  
Typ 61 B4A 00 AA  
Indukce 7.2 kW  
Sériové č. ....  
AEG

PNC 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v: , Rumunsku  
7.2 kW  


## 10.2 Technické údaje varné zóny

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

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

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

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 11.1 Informace o výrobku

Označení modelu	IKB64413FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

### 11.2 Úspora energie

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

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

## 12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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



nõuandeid, brošüüre, törkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	83
2. OHUTUSJUHISED.....	85
3. PAIGALDAMINE.....	87
4. TOOTE KIRJELDUS.....	89
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	91
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	91
7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	95
8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	98
9. VEAOTSING.....	98
10. TEHNILISED ANDMED.....	100
11. ENERGIATÖHUSUS.....	100
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	101

## 1. OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise 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 öli ja jäätate 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 tuletörjetekiga 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 pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on möranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealülit kaudu. Mölemal 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 önnetuse.

## 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 jalaniisuid.
- 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 mahu 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 vaheline jäeks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

## 2.2 Elektrühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut.

- Kõik elektrühendused 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 kaabilil keerduva.
- Veenduge, et lõögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablike tömbetöökise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puudu vastu kuuma seadet või toidunöüsides, kui seadme pistikupessas 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 tömmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüeliteid,

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

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögiohut!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriisti 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 tekima 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 öli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage aluminiiumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistroppinna ja keedunöö vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisi.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

### HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

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

#### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidile klaasipinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlak ja ärge laske esemetel ega keedunöudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerge keeduväljasid tühhade keedunöudega ega ilma keedunöoudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginiöud 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.

## 3. PAIGALDAMINE

#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

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

## 2.5 Hooldus

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

## 3.2 Integreeritud pliidid

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

## 3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühe juhtme läbimõõt peab olema minimaalselt 1,5 mm<sup>2</sup>. Pöörduge

lähimasse teeninduskeskusesse.  
Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

### ⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritoöd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

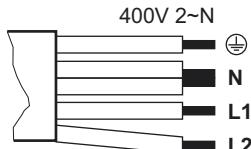
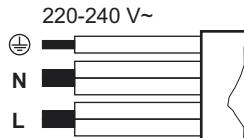
### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

### Ühefaasiline ühendus

- Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.
- Eemaldage isolatsioon mustalt ja pruunilt juhtmeotsalt.
- Ühendage mustad ja pruunid kaabliotsad.
- Paigaldage uus kaabliotsa muhv tavalisele kaabliotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist).

**Kaabli ristlõikepindala on  $2 \times 1,5 \text{ mm}^2$**



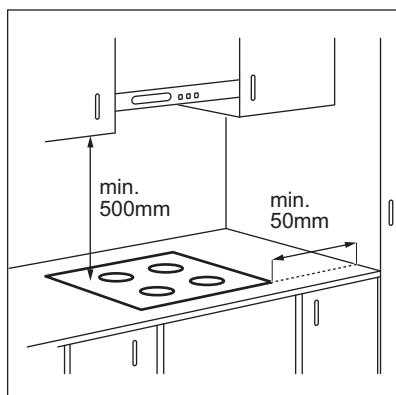
#### Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~

	Roheline - kollane	Roheline - kollane	
N	Sinine ja sinine	Sinine ja sinine	N
L	Must ja pruun	Must	L1
		Pruun	L2

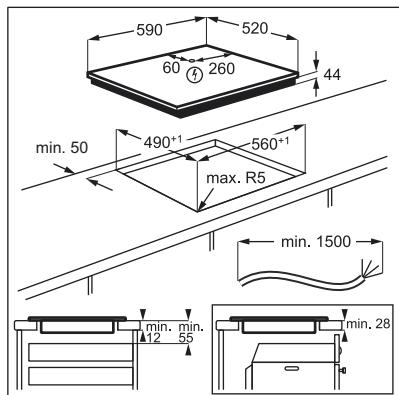
#### Kahefaasiline ühendus: 400 V 2 ~ N

### 3.4 Monteeringmine

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



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



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



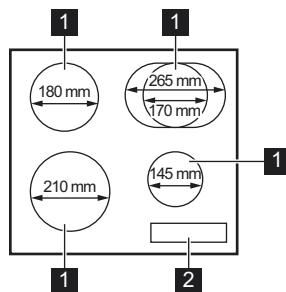
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



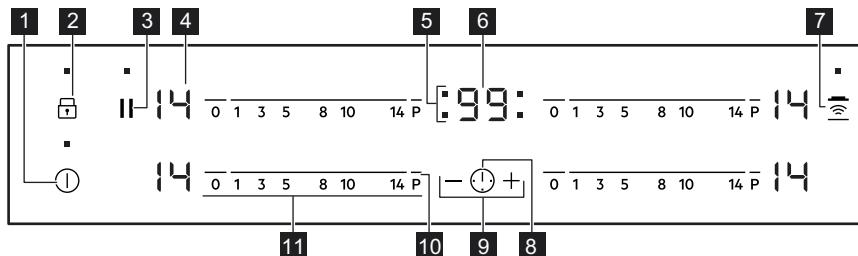
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

### 4.2 Juhtpaneeli paigutus



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

Sensorvälj	Funktsioon	Märkus
1	①	Sees / Väljas
2	🔒	Lukk / Lapselukk
3		Paus
4	-	Soojusastme näit
5	-	Keeduväljade taimerindikaatorid
6	-	Taimerinäidik
7	📶	Hob²Hood
8	⌚	-
9	+/-	-
10	P	PowerBoost
11	-	Juhtriba

#### 4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväljä on välja lülitatud.
1 - 14	Keeduväljä on sisse lülitatud.
u	Paus on sees.
A	Automaatne kuumutamine on sees.
P	PowerBoost on sees.
E + number	Tegemist on rikkega.
E / E / _	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Lukk / Lapselukk on sees.
F	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus on sees.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

### 5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb pliidi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Pliidiplaat on vaikimisi seadet võimalikult suurele võimsusastmele.

#### Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit. Ilmub  või . Ilmub
4. Vajutage nuppu . Ilmub P72 .

5. Puudutage taimeril nuppu / , et valida võimsusaste.

### Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitselsele.

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

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

### 6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### 6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsoon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.

- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduvali automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

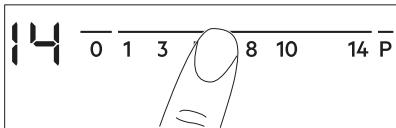
Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

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

### 6.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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



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

### ⚠ HOIATUS!

[ ] / [ ] / [ ] Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb pöletusoht jääkkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunöude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginoode kuumusega.

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

- [ ] - jätkab valmistamist,
- [ ] - soojashoidmine,
- [ ] - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 6.5 Automaatne kuumutamine

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



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

### Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

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

**välja lülitamiseks:** muutke kuumusastet.

## 6.6 PowerBoost

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage P. süttib.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 6.7 PowerBoost koos kaheringilise keeduväljaga

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

## 6.8 Taimer

### • Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

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

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

### Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage keeduvälja valimiseks.

Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma.  
Ekraanil kuvatakse järelejäänuud aeg.

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

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



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

**Heli peatamine:** puudutage .

- CountUp Timer**

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

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

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

**Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:**

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

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

- Minutilugeja**

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

Soojusastme ekraanil kuvatakse .

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

**Heli peatamine:** puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 6.9 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

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

 lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärtsusele 1.

**2. Funktsiooni deaktiveerimiseks:**  
vajutage .

Eelmise kuumusaste lülitub sisse.

## 6.10 Lukk

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

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage   süttib 4 sekundiks. Taimer jäääb sisselülitatuks.

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



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

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

Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

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

4 sekundit. süttib. Lülitage pliit välja abil.

**Funktsooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse abil. süttib. Puudutage 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja abil, on funktsioon jälle sees.

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

Lülitage pliit välja. Puudutage 3 sekundi vältel. Ekaan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit . Süttib või . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

- helid on väljas
- helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

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

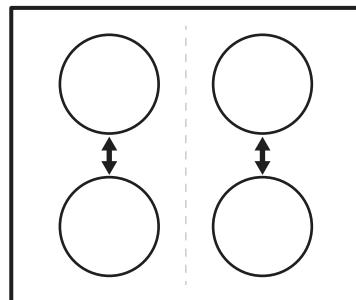
- puudutades
- Minutilugeja jõub lõpule
- Pöördloendur jõub lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

## 6.13 Toitehaldus

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

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrikoormus on (3700 W). Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseeme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Viimati valitud keeduala kuumusaste on alati esmane prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel valimisele vastupidises järjekorras.

- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub ümber algsest valitud soojusastme ja vähendatud soojusastme vahel.
  - Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.
- Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



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

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



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

## Funktsooni automaatne juhtimine

Funktsooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirst.

## Automaatrežiimid

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

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

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

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

### Automaatrežiimi muutmine

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



Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.



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

### Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

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



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliiit ja aktiveerige see uuesti.

### Valgusti aktiveerimine

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



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

## 7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Keedunõud



Induktsioonalaadel tekitab tugev elektromagnetvälj kööginoos kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonalaadega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadi 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 tömbub keedunõu põhjale.

### Keedunõu mõõtmned

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala töhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatustest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli

läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsionid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

## 7.2 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.
- klöpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

**Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidil rikkest.**

## 7.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

## 7.4 Toiduvalmistamise rakenduste näited

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



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
<input type="checkbox"/> - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste; sulatamine: vöö, šoko-laad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.

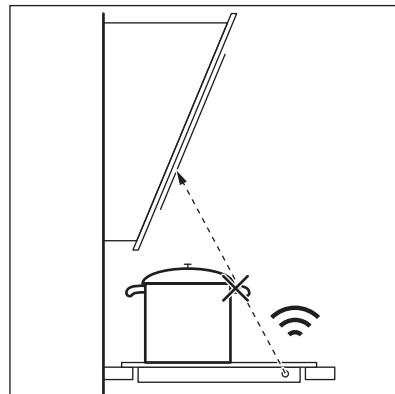
Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
2 - 3	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistatud soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogustest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite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

## 7.5 Näpunäiteid Hob<sup>2</sup>Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob<sup>2</sup>Hood on sisse lülitatud.

## Õhupuhastid Hob<sup>2</sup>Hood-funktsooniga

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

## 8. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

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

### 8.2 Pliidi puhastamine

- Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad

toiduained, vastasel korral võib kinnikörbenud mustus pliiti kahjustada. Vältige pöletusi. Asetage spetsiaalne pliidiplaadi kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidiplaadi pinnal.

- Eemaldage, kui pliidiplaat on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiiuse pesuaineega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 9. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

### 9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplati ei saa käivitada või ka-sutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühenda-tud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et törke põhjuseks on kait-se. Kui kaitse korduvalt uuesti vallan-dub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojus-astet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jook-sul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või ena-mat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Paus".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühen-dused üle kontrollida.
Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ①.	Eemaldage andurialalt mistahes ese-med.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhastit kä-sitsi.
Automaatne kuumutamine funktsioon ei tööta.	Valitud on kõrgeim soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
	Ala on kuum.	Laske alal piisavalt maha jahtuda.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginiõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumiste väljadale.
Kui puudutate paneeli andurala-sid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
<input checked="" type="checkbox"/> hakkab tööl.	Lapselukk või Lukk töötab.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
<input checked="" type="checkbox"/> hakkab tööl.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginiõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja nä-punäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedu-nõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Välimine ring pole sisse lülitatud.	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage suurema põhjaläbimõõduga nõud.
<input checked="" type="checkbox"/> ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui <input checked="" type="checkbox"/> süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrkku ta-gasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teenindus-keskusse.

## 9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna

nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiata garantivihikust.

## 10. TEHNILISED ANDMED

### 10.1 Andmesilt

Mudel IKB64413FB  
Tüp 61 B4A 00 AA  
Induktsioon 7.2 kW  
Seerianr .....  
AEG

Tootekood (PNC) 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 – 60 Hz  
Valmistatud: Rumeenias  
7.2 kW  


### 10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

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

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

## 11. ENERGIATÖHUSUS

### 11.1 Tooteteave

Mudeli tunnus	IKB64413FB
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon

Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem tagumine	P 26.5 cm L 17.0 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

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

## 11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säasta.

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

## 12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunktvi pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>102</b>
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>105</b>
<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>107</b>
<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>109</b>
<b>5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>110</b>
<b>6. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>111</b>
<b>7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>116</b>
<b>8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>118</b>
<b>9. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	<b>118</b>
<b>10. MŰSZAKI ADATOK.....</b>	<b>120</b>
<b>11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>121</b>
<b>12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....</b>	<b>121</b>

## **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 minden rendelkezésére álljon.

### **1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága**

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

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekkek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárolag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra terveztek.
- 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 olsa 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 gőzöt.
- 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 kötéssdobozon 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 személynak kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárálag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék ajtát a góztól és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főződényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszerét.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.,
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattablán 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 között gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

- a csatlakozódugót. A kábelt mindenig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárolag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzáratkoldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison levállassa 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 főzőzónára 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 tartanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszeret forró olajba helyezi, az olaj kifróccsenhet.
- 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 gőzökét bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyat minden 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 göztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon sürolószereket, sürolószivacsokat,

oldószereket vagy fémtárgyakat, ha csak nincs másként megadva.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészről használjon.
- A termékben található izzó(k)ról és a külön kapható pótizzókról 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 jelezzenek 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 lépjön kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez 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, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. A kábel vezetékeinek egyenként minimum 1,5 mm<sup>2</sup> keresztmetszettel kell rendelkezni. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

### ⚠ VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

### ⚠ VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

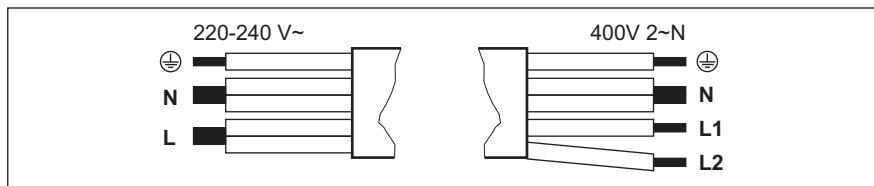
### ⚠ VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

### Egyfázisú csatlakoztatás

- Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és barna vezetékekről.
- Távolítsa el a barna és fekete vezetékek szigetelését.
- Egyesítse a fekete és barna kábelvégeket.
- Helyezzen új érvéghüvelyt a közös kábelvégre (speciális szerszám szükséges).

Kábel keresztmetszete 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



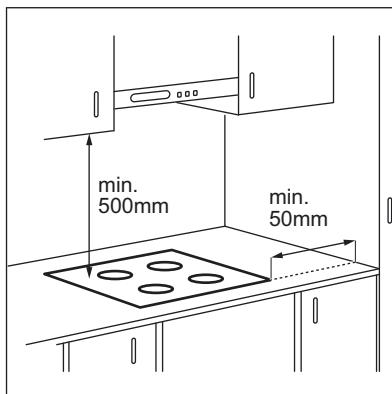
Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~

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

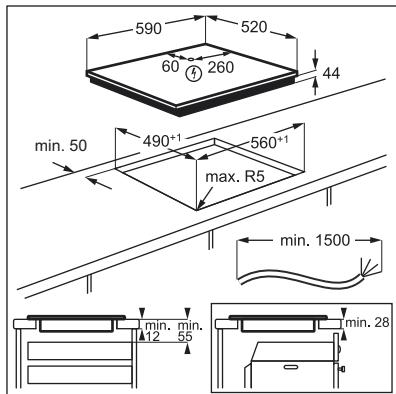
Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V ~ N

### 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 induktions főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



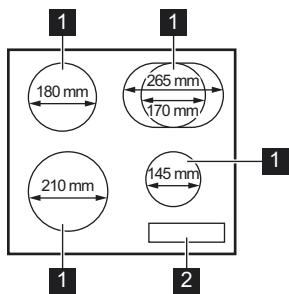
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



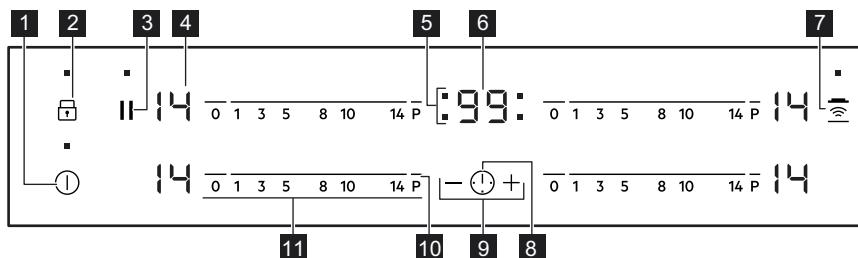
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna  
2 Kezelőpanel

### 4.2 Kezelőpanel elrendezése



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

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
1	(1)	Be / Ki A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	(2)	Funkciózárlás / Gyermekbiztonsági eszköz A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	(3)	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
4	(4)	Hőfokbeállítás kijelzése Jelzi a hőfokbeállítást.
5	(5)	Időzítés kijelzés a főzőzónákhoz Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6	(6)	Időzítő kijelzés Percen belül mutatja az időt.
7	(7)	Hob²Hood A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
8		- A főzőzóna kiválasztása.
9		- Növeli vagy csökkenti az időt.
10	P	PowerBoost A funkció bekapcsolása.
11	-	Kezelősáv A hőfok beállítása.

### 4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A Szünet funkció működik.
	A Automatikus felfüjtés funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (3 lépéses maradékhoz visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhoz.
	A Funkciótáv / Gyermekbiztonsági eszköz funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Teljesítménykorlátozás

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

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

### A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Tartsa nyomva 3 másodpercig a gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Tartsa nyomva 3 másodpercig a gombot. vagy jelenik meg.
4. Nyomja meg a gombot. P72 jelenik meg.

5. Nyomja meg az időzítő — / + gombját a teljesítményszint beállításához.

### Teljesítményszintek

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

#### **VIGYÁZAT!**

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

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

## 6. NAPI HASZNÁLAT

#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Be- és kikapcsolás

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

### 6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

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

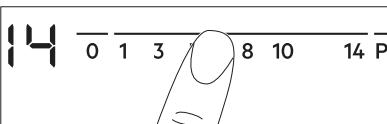
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

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

### 6.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

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



### 6.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

#### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

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

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

- főzés folytatása,
- melegen tartás,
- maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 6.5 Automatikus felfűtés

Használja ezt a funkciót a szükséges hőfokbeállítás gyorsabb eléréséhez. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd a továbbiakban a kiválasztott beállításon működik.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnék kell lenni.

### A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:

Érintse meg a gombot. ( jelenik meg). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a visszajelző megjelenik.

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

## 6.6 PowerBoost

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



Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

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

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

## 6.7 PowerBoost funkció kétkörös főzőzónával

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

## 6.8 Időzítő

### Visszaszámító időzítő

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

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

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

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

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

**Az idő beállítása:** Érintse meg a gombot a főzőzóna beállításához. Érintse meg a vagy mezőt.

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



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

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

**• CountUp Timer**

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

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

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

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

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

**• Percszámláló**

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

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

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



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 6.9 Szünet

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

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

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

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

 jelenik meg. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

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

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 6.10 Funkciójár

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

**Először végezze el a hőfokbeállítást.**

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

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



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 6.11 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

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

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

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a**

## **hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.**

Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ① gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

## **6.12 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapsolása)**

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapsol, majd kikapcsol. Érintse meg a ② gombot 3 másodpercig. A ③ vagy ④ jelenik meg.

Érintse meg az Időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- ③ - a hangjelzések kikapcsolnak
- ④ - a hangjelzések bekapsolnak

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

Amikor a funkció beállítása ⑤, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

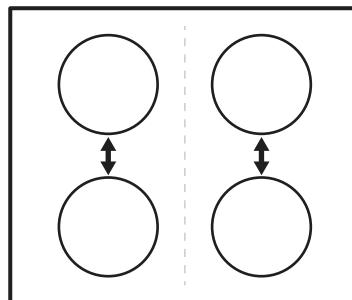
- megéríti a ①
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## **6.13 Teljesítménykezelés**

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

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. minden egyes fázisnak megvan a legnagyobb elektromos terhelhetősége (3700 W). Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónának felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Mindig elsőbbséget élvez az utolsóként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a korábban bekapsolt főzőzónák között lesz elosztva, azok kiválasztásának ellentétes sorrendjében.

- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén az eredetileg kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás értéke váltakozik.
- Várja meg, hogy a kijelző abbahagyja a villagást, vagy csökkentse az utoljára kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges. Lásd a főzőzónák közötti teljesítményelosztás lehetséges kombinációt bemutató ábrát.



## **6.14 Hob²Hood**

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



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

### **A funkció automatikus működése**

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 – H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A főzőlap automatikusan érzékelni a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

## Automatikus üzemmódok

	Automati- kus világ- ítás	Forra- lás <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0 üzem- mód	Ki	Ki	Ki
H1 üzem- mód	Be	Ki	Ki
H2 üzem- mód <sup>3)</sup>	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H3 üzem- mód	Be	Ki	1. ventilá- tor-sebes- ség
H4 üzem- mód	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H5 üzem- mód	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	2. ventilá- tor-sebes- ség
H6 üzem- mód	Be	2. ventilá- tor-sebes- ség	3. ventilá- tor-sebes- ség

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

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

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

### Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Nyomja meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapsol, majd kikapsol.
3. Nyomja meg a gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a gombot néhányszor, amíg a meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az időzítő gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.



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



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

### A ventilátor-sebesség kézi beállítása

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



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

### A világítás bekapcsolása

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



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

## 7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Főzőedény



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

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A 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 hatékonyisége összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részt 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 funkciót vagy véletlenül bekapsolhatja a főzőlap funkciót.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 7.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

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

**Ezek a zajok normális jelenségek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**

## 7.3 Öko Timer (Eco időzítő)

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

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

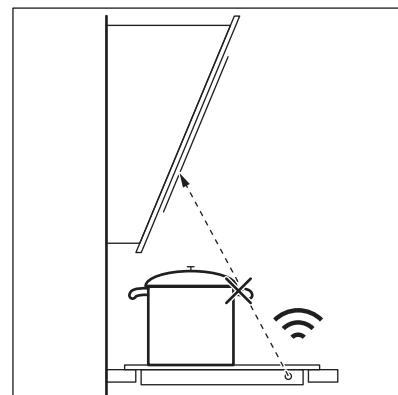
## 7.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnel).

Lásd a képet.

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





Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob<sup>2</sup>Hood be van kapcsolva.

## Páraelszívók a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióval

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

## 8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános információ

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

### 8.2 A főzőlap tisztítása

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

valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Legyen óvatos, kerülje el az égési sérüléseket. Használja éles szögben az üvegkerámia felületén a speciális kaparókest, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

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

## 9. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet működik.	Lásd a „Szünet” című részt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelő-panelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelő-höz.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhoz 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 márka szervizhez.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.	A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkcióinak.
	A zóna forró.	Hagyja elégé lehűlni a zónát.
A hőbeállítás két szint között változik.	A Teljesítménykezelés működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelőpanel használat közben felforrósodik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónára.
Nincs hangjelzés, amikor megéri a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
<input checked="" type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A Gyermekbiztonsági eszköz vagy a Funkciójár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
<input checked="" type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A külső gyűrű nem kapcsol be.	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi.	Használjon nagyobb átmérőjű főzőedényt.
[E] és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a [E] jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

## 9.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

## 10. MŰSZAKI ADATOK

### 10.1 Adattábla

Modell: IKB64413FB  
Tipus: 61 B4A 00 AA  
Indukció 7.2 kW  
Sorozatszám .....  
AEG

Termékszám (PNC) 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Készült: Románia  
7.2 kW  


### 10.2 Főzőzónák jellemzői

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

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

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

## 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 11.1 Termékismertető

Modellazonosító	IKB64413FB		
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Indukció		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm	
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H 26.5 cm Sz 17.0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		182.9 Wh/kg	

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

### 11.2 Energiatakarékosság

A minden nap főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvastásához.

## 12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

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

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



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējumeklēšanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>122</b>
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>124</b>
<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>126</b>
<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>129</b>
<b>5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....</b>	<b>130</b>
<b>6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>131</b>
<b>7. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>136</b>
<b>8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>138</b>
<b>9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>138</b>
<b>10. TEHNISKIE DATI.....</b>	<b>140</b>
<b>11. ENERGOEFEKТИVITĀTE.....</b>	<b>141</b>
<b>12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>141</b>

## 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 pieķluve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotalātos 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 ēdienu gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstāklos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdienu gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

- Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojet bojātu ierīci.
- Ievērojet 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 izvilkkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Nonemiet 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 pārliecībieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecībieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vai līgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmēriku sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabela stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecībieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdienu gatavošanas traukiem.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Dalas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu nonemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var būti pieķūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēži 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).
- Pārliecībieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslemts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izslakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdienu gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

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

- netuviniņiet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšni uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vietas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā nelaujiet ēdienu gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Levērojiet 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. Pārvietojet 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 neizmantojet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojet tikai neutrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūķus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

## 2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produkta 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.
- Atvienojet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējet 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 nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķā vada minimālajam diametram ir jābūt 1,5 mm<sup>2</sup>. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomainī drīkst veikt tikai kvalificēts elektrikis.

#### BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektrikim.

#### UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

#### UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

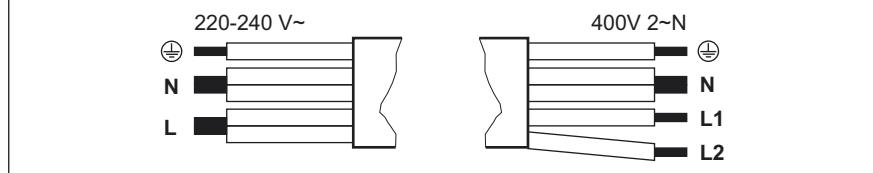
#### UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

#### Vienfāzes pieslēgums

- Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
- Noņemiet izolāciju no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
- Savienojiet kopā melno un brūno vadu galus.
- Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienoto vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).

#### Kabeļa šķērsgriezums 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



#### Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~



Dzeltens — zaiš

N

Zils un zils

L

Melns un brūns

#### Divfāzu pieslēgums 400 V 2 ~ N



Dzeltens — zaiš

N

Zils un zils

L1

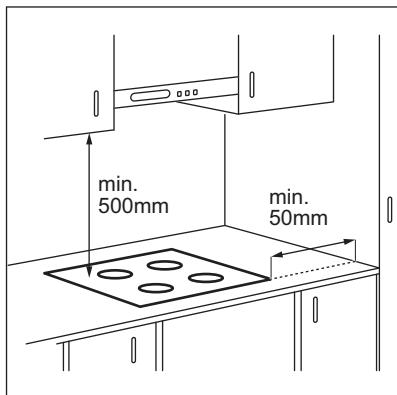
Melns

L2

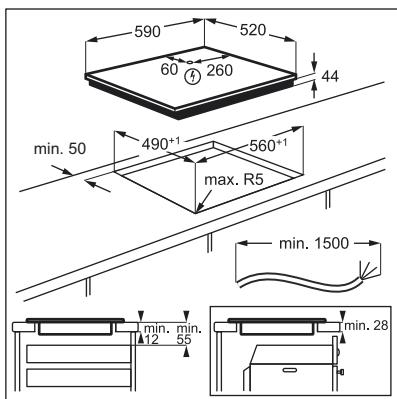
Brūns

### 3.4 Montāža

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



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



Meklējet video pamācību "AEG indukcijas  
plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un  
virsmas", ievadot pilnu turpmāk redzamajā  
attēlā norādīto nosaukumu.



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

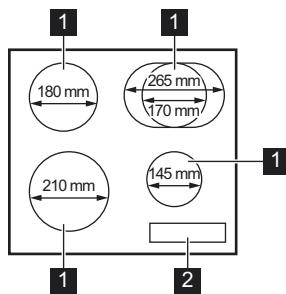
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



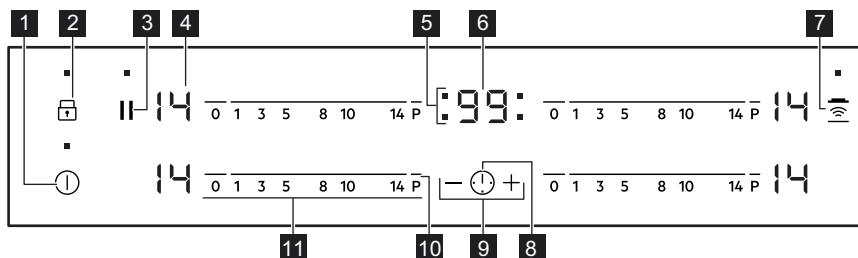
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona  
2 Vadības panelis

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	①	Ieslēgts / Izslēgts Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	-	Sildīšanas pakāpes dispļejs Rāda sildīšanas pakāpi.
5	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	-	Taimera dispļejs Rāda laiku minūtēs.
7	ই	Hob²Hood Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
8		- Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
9		- Paildzina vai saīsina laiku.
10	P	PowerBoost Lai ieslēgtu funkciju.
11	-	Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi.

#### 4.3 Sildīšanas pakāju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
-	Gatavošanas zona darbojas.
	Pauze darbojas.
	Automātiskā uzkarsēšana darbojas.
	PowerBoost darbojas.
+ cipars	Radusies klūda.
	OptiHeat Control (trīspakāpu atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdienu gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdienu gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

### 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalī "Drošība".

#### 5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Pļīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

- Izslēdziet pļīts virsmu.
  - Turiet piespiestu 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
  - Turiet piespiestu 3 sekunžu garumā. Iedegas vai .
  - Nospiediet P72 .
  - Nospiediet taimera / , lai iestatītu jaudas līmeni.
- Jaudas līmeni**

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### ⚠️ UZMANĪBU!

Pārliecīnieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W

- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

## 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### ⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skanas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notiņiet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katlis ir izvārījies sauss). Laiujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdienu gatavošanas trauku. Iedegas simbols F un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas ⊖ un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

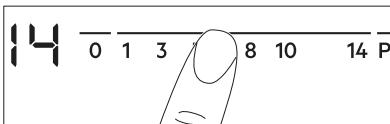
Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
⊖, 1 - 3	6 stundām

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundām

### 6.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



### 6.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

#### ⚠️ BRĪDINĀJUMS!

⊖ / ⊕ / ⊖ Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

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

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

- turpināt gatavošanu,
- siltuma uzturēšana,
- atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

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

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 6.5 Automātiskā uzkarsēšana

Izmantojet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju:** pieskarieties pie (displejā iedegas ). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildišanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas .

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildišanas pakāpi.

## 6.6 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildišanas pakāpi.



Skatiet sadālu "Tehniskie dati".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildišanas pakāpi.

## 6.7 PowerBoost ar divu rīnķu gatavošanas zona

Šī funkcija aktivizējas iekšējam rīnķim tad, kad plīts konstatē, ka uzliktis ēdienu gatavošanas trauks ar diametru, kas ir mazāks par iekšējā rīnķa diametru. Šī funkcija aktivizējas ārējam rīnķim tad, kad plīts konstatē, ka uzliktis ēdienu gatavošanas trauks ar diametru, kas ir lielāks par iekšējā rīnķa diametru.

## 6.8 Taimeris

- **Laika atskaites taimeris**

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildišanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai mainītu laiku:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarties vai .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.



Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

- **CountUp Timer**

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera : parādisies : Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp un skaitāmo laiku (minūtēs).

**Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad vai . Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.

**• Laika atgādinājums**  
Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad pieskarieties vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 6.9 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

**1. Lai aktivizētu funkciju,** nospiediet . ielegas. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

**2. Lai izslēgtu funkciju,** nospiediet .

Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

## 6.10 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties ielegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 6.11 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 4 sekundes. ielegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 4 sekundes. ielegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vāršanai laikā:** aktivizējiet plīts virsmu ar ielegas. Piespiediet 4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 6.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Izslēdziet plīti. Piespiediet 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Piespiediet 3 sekundes. vai ielegas.

Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- - skaņas ir izslēgtas;
- - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

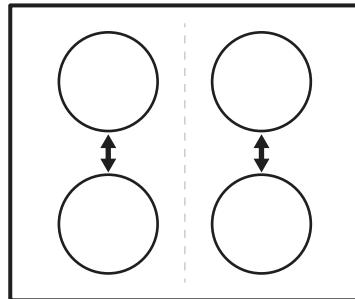
- jūs pieskaraties ①
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

## 6.13 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērtētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā strāvas slodze (3700 W). Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusī jauda tieks sadalīta starp iepriekš aktivizētajām gatavošanas zonām pretēji atlases kārtībai.
- Karsēšanas iestatījuma displejs zonai ar samazināto jaudu mainīs starp atlato sildīšanas iestatījumu un pazeminātās karsēšanas jaudas iestatījumu.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

Aplūkojet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



## 6.14 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu nemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdienu gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

### Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdienu gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

### Automātiskie režīmi

	Automāti- skais ap- gāismo- jums	Vāriša- na <sup>1)</sup>	Cepša- na <sup>2)</sup>
H0 režīms	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1 režīms	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 re- žīms <sup>3)</sup>	Ieslēgts	1. ventilato- ra ātrums	1. ventilato- ra ātrums

Automāti- skais ap- gaismo- jums	Vāriša- na <sup>1)</sup>	Cepša- na <sup>2)</sup>
H3 režīms	leslēgts	Izslēgts
H4 režīms	leslēgts	1. ventilato- ra ātrums
H5 režīms	leslēgts	1. ventilato- ra ātrums
H6 režīms	leslēgts	2. ventilato- ra ātrums
		3. ventilato- ra ātrums

- 1) Plīts virsma konstatē vārišanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un appaismojumu, un tā darbības pamatā nav temperatūra.

### Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet  3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet , līdz iedegas .
5. Piespiediet taimera vadīklas , lai izvēlētos automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējet funkcijas automātisko režīmu.



Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

### Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet , kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

### Apgaismojuma ieslēgšana

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu appaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja appaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

## 7. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

#### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielip 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 generētās 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 panela darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### 7.2 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);
- dūkonā: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektīras pārslēgšana;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

### 7.3 Öko 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.

### 7.4 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.

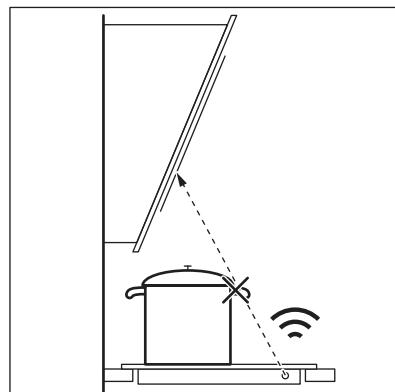
Karsēšanas iestājums	Izmantojet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 3	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2 - 3	Sacietēšana: gaisīgas omlettes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojet traukā ar uzliktu vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maišiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
5 - 7	Dārzeni, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas īdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
7 - 9	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeni.	20 - 60	Ileļjet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
7 - 9	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdalas.
9 - 12	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicēle, siteni, kotlettes, desījas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrizejiet, kad nepieciešams.
12 - 13	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrizejiet, kad nepieciešams.
14	Ūdens vārišana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārišana eļļā.		
<b>P</b>	Liela ūdens daudzuma vārišana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

## 7.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

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

**Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustrātīviem nolūkiem.**





Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob<sup>2</sup>Hood.

### Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".

### 8.1 Vispārīga informācija

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

### 8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus.

Uzmanieties no apdegumiem. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas šaurā leņķī un virziet tā asmeni pa virsmu.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kālķakmens aplūs, ūdens aplūs, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etīka šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 9. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".

### 9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Pauze aktivizēta.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Nošķirt vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektrīkiem pārbaudīt pieslēgumu.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ① ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsma manuāli.
Nedorbojas Automātiskā uzkarīšana.	Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe.	Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
Sildīšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.	Darbojas Jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Ikdiņas lietošana".
Vadības panelis klūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdienu gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdiņas lietošana".
Iedegas  .	Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs darbojas.	Skatiet sadaļu "Ikdiņas lietošana".
Iedegas  .	Uz zonas nav novietots ēdienu gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdienu gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdienu gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu "Padomī un ieteikumi".
	Ēdienu gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdienu gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Nav aktivizēts ārējais riņķis.	Ēdienu gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs.	Izmantojiet ēdienu gatavošanas trauku ar lielāku dibena diametru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	<p>Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti.</p> <p>Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektroīklam.</p> <p>Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.</p>

## 9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramiskās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas

ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatīnā.

## 10. TEHNISKIE DATI

### 10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis IKB64413FB

Veids 61 B4A 00 AA

Indukcija 7.2 kW

Sēr. Nr. .....

AEG

PNC 949 492 681 00

220 - 240 V / 400 V 2 N, 50 – 60 Hz

Ražots: Rumānijā

7.2 kW



### 10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildišanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdienu gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3700	10	180 - 210
Kreisā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	2300	3200	10	145 - 265

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

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojet tādus ēdienu gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

## 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 11.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	IKB64413FB		
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma		
Gatavošanas zonu skaits	4		
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija		
Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm	
Gatavošanas zonu, kas nav apalas, garums (G) un platumis (P)	Labā aizmugurē	G 26.5 cm P 17.0 cm	
Elektroenerģijas patēriņš uz vienu gatavošanas zonu (EC elektriskā gatavošana)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg	
Elektroenerģijas patēriņš plīts virsmai (EC elektriskā plīts virsma)		182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai.  
– 2. daļa: Plīts virsmas – Veikspējas noteikšanas metodes

### 11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkarsējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Pašdziet 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 atvykė į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.**



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

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	142
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	144
3. IRENGIMAS.....	146
4. GAMINIO APRĀŠYMAS.....	149
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	150
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	151
7. PATARIMAI.....	155
8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	157
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	158
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	160
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	160
12. APLINKOS APSAUGA.....	161

## 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 pavoju. 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.
- DÉMESIO! 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 įtaisai, jų reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atliliki prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai butinis 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 išprasto buitinio naudojimo.
- DÉMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DÉMESIO: 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 liepsnų nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DÉMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį išjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai išjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrēti nuolat.

- DÉMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedékite 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 įtrūkės, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamają dėžutę, prietaisa nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotaji techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DÉMESIO: 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!

Ši prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

#### ISPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelio.

- 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 nejrenkite 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:

- Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išmikite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

## 2.2 Elektros pajungimas

### ISPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgi.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įzeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokšteliuje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laidų 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 laidą įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvii paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamuų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laidą arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotajį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą.

Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

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

## 2.3 Naudojimas

### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

- 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 pasinaudojė prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedékite 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.
- Pastebėjė 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 indukcinių 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 piedus.

#### **ISPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejus nuo atviros liepsnos ar jkaitusių daiktų.
- Jkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Jkaitintas naudotas aliejas su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejas.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrékintų daiktų.

#### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite jkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto gaminimo indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant jkaitintos 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.

## 3. IRENGIMAS

#### **ISPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelių.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradédami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamujų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandykių.

## 2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizinės sąlygas būtinuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos néra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšvesti.

## 2.6 Utilizavimas

#### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norédami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginių, susisiekite su atitinkama vietas įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite ji.

Techninių duomenų plokštelię 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 atitinkančiaame paviršiuje.

### 3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik i.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Vieno laidininko skerspjūvio plotas turi būti bent 1,5 mm<sup>2</sup>. Kreipkitės į vietinę techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

#### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

#### ⚠️ DĒMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

#### ⚠️ DĒMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiamas.

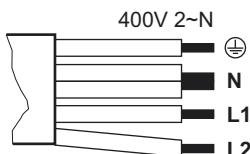
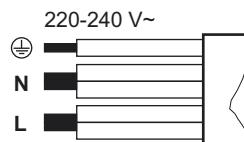
#### ⚠️ DĒMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

#### Vienfazė jungtis

- Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galinės movas.
- Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
- Apjunkite juodo ir rudo laidų galus.
- Ant laidų galų uždékite naujas laidų galinės movas (naudokite specialų įrankį).

**Kabelio skerspjūvio plotas – 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



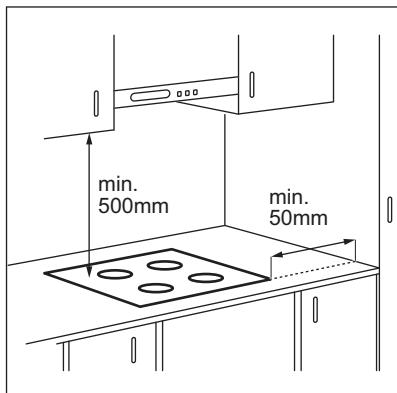
#### Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~

	Žalias-geltonas		Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	Mėlynas ir mėlynas	N
L	Juodas ir rudas	Juodas	L1

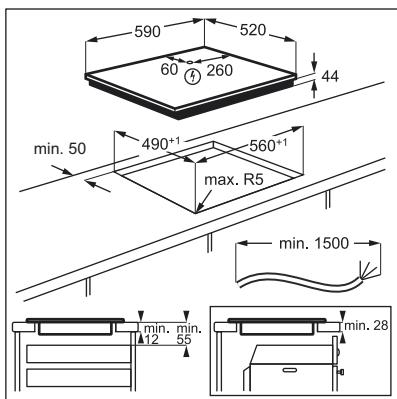
#### Dvifazė jungtis: 400 V ~ N

### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



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



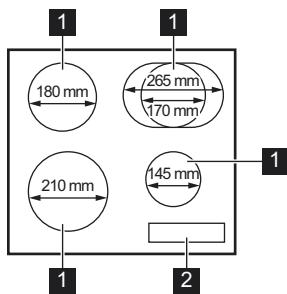
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafiike nurodytą pavadinimą.



How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation

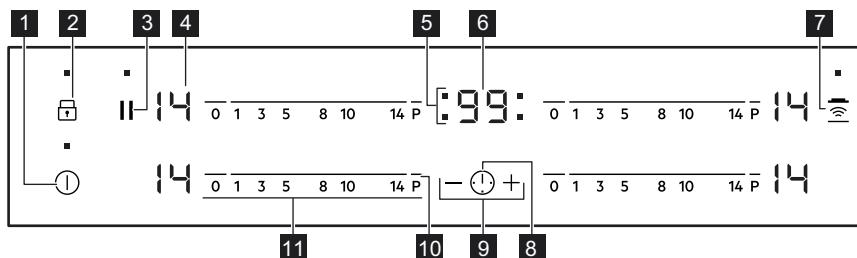
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė  
2 Valdymo skydelis

### 4.2 Valdymo skydelio išklotinė



Prietaisą valdykite jutikliai laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	Ijungta / Išjungta Kaitlentei ijungti ir išjungti.
2	🔒	Užraktas / Apsaugos nuo vairavimui itaisas Skirta valdymo skydeliu užrakinti / atrakinti.
3		Pauzė Ijungia ir išjungia funkciją.
4	-	Kaitinimo lygio rodmuo Rodo kaitinimo lygi.
5	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
6	-	Laikmačio ekranas Rodo laiką minutėmis.
7	Wi-Fi	Hob²Hood Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
8		- Kaitvietės pasirinkimas.
9		- Pailgina arba sutrumpina laiką.
10	P	PowerBoost Išjungia funkciją.
11	-	Valdymo juosta Nustato kaitinimo lygi.

#### 4.3 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprāšas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia.
	Veikia Pauzē.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia PowerBoost.
+ skaitmuo	Ivyko veikimo triktis.
	OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisais.
	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

### 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

#### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

#### 5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybų ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

**Galiai padidinti arba sumažinti:**

- Išunkite kaitlentę.
- Nuspauskite ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
- Nuspauskite ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Įsijungs arba Įsijungs
- Paspauskite . Įsijungs P72.
- Paspauskite laikmačio / , kad nustatytiumėte galios lygi.

#### **Galios lygiai**

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

## ⚠ DĒMESIO

Įsitinkinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametru.

- P72–7200 W
- P15–1500 W
- P20–2000 W

- P25–2500 W
- P30–3000 W
- P35–3500 W
- P40–4000 W
- P45–4500 W
- P50–5000 W
- P60–6000 W

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠ ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad ijungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 6.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- i Jungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garsas signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuve). Palaukite, kol kaitvietė ataus, pries vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Užsidega simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega  ir kaitlentė išsijungia.

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

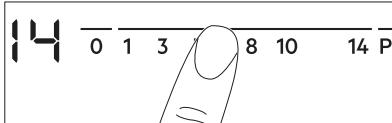
Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 valandos
4 - 7	5 valandos

Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
8 - 9	4 valandos
10 - 14	1,5 valandos

### 6.3 Kaitinimo lygis

Norédami nustati ar pakeisti kaitinimo lygi:

Palieskite valdymuo juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygi.



### 6.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

#### ⚠ ISPĖJIMAS!

/  /  Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvesti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

– tėsti maisto gaminimą,

– šilumos palaikymas,

– likutinis karštis.

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 atvésus.

## 6.5 Automatinis įkaitinimas

Naudokités šia funkcija, kad per trumpesnį laiką pasiekumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygį, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.



Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvésusi.

**Norédami įjungti šią funkciją kaitviete:**

palieskite **P**. (Įsijungia **□**). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių įsijungs **R**.

**Norédami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygį.

## 6.6 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinių kaitviečių galia. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**Norédami įjungti šią funkciją kaitviete:**

palieskite **P**. **□** įsijungia.

**Norédami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygį.

## 6.7 Dvigubo žiedo kaitvietė

### PowerBoost

Vidiniams žiedui ši funkcija įjungiamama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra mažesnis už vidinio žiedo skersmenį. Išoriniams žiedui ši funkcija įjungiamama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra didesnis už vidinio žiedo skersmenį.

## 6.8 Laikmatis

**Atgalinės atskaitos laikmatis**

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygi.

**Norédami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite **⌚**, kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

**Norédami įjungti funkciją:** palieskite laikmačio **+** laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.

**Norédami pamatyti likusį laiką:** palieskite **⌚** kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

**Norédami pakeisti laiką:** palieskite **⌚** kaitvietei nustatyti. Palieskite **+** arba **-**.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite **⌚** kaitvietei nustatyti ir tada palieskite **-**. Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

**Norédami išjungti garsą:** palieskite **⌚**.

**CountUp Timer**  
Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

**Norédami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite **⌚**, kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

**Norédami įjungti funkciją:** palieskite laikmačio **-**. **UP** rodoma. Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita. Ekrane tai rodoma **UP**, tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

**Norédami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė:** palieskite **⌚** kaitvietei nustatyti.

Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti.  
Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite  ir tuomet palieskite — arba . Kaitvietės indikatorius išnyksta.

#### • **Laikmatis**

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra i Jungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma .

**Norédami ijungti funkciją:** palieskite laikmačio — ir  arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

**Norédami išjungti garsą:** palieskite .



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 6.9 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų i Jungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

**1. Funkcijos ijungimas:** paspauskite ||.

Išjungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

**2. Jeigu funkciją norite išjungti,**

paspauskite ||.

Išjungs ankstesnio kaitinimo parinktis.

## 6.10 Užraktas

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

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygi.**

**Norédami ijungti funkciją:** palieskite .  užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka i Jungtas.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite . Išjungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

## 6.11 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

**Norédami ijungti funkciją:** išunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite .  išjungia. Išunkite kaitlentę su .

**Norédami išjungti funkciją:** išunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite .  išjungia. Išunkite kaitlentę su .

**Norédami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** išunkite kaitlentę, naudodami .  išjungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

## 6.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir ijungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas išjungia ir išsijungia.

Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .  arba  rodoma. Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
-  – garso signalai i Jungti.

Norédami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

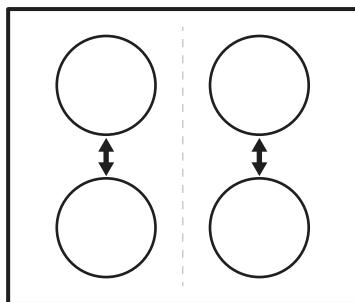
- paliečiate; 
- Laikmatis išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

## 6.13 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galia tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuoamos pagal vieta ir kaitlentės fazų skaičių. Kiekvienai fazai taikoma didžiausia leistina elektros apkrova (3 700 W). Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymas visuomet tampa prioritetiniu. Likusi galia paskirstoma tarp anksčiau pasirinktų kaitviečių pasirinkimui priešinga tvarka.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros nustatymas pasikeis iš pirminio į sumažintą kaitros lygi.
- Palaukite kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygi rankiniu būdu.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galia paskirstyti kaitvietėms.



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

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti virykлę ir gartraukę. Virykлę ir gartraukis turi infraraudonųjų spinduliuų signalų perdayimo-priemimo sistemas. Ventiliatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant virykлés esančio labiausiai įkaitusio indo

temperatūros. Ventiliatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumas gartraukų nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

### Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami naudotis automatinė funkcija pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudotis virykлę. Virykлę automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventiliatoriaus sukimosi greitį.

### Automatiniai režimai

	Automati- nis ap- švietimas	Viri- mas 1)	Kepi- mas <sup>2)</sup>
Režimas H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
Režimas H1	Ijungta	Išjungta	Išjungta
Režimas H2 <sup>3)</sup>	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
Režimas H3	Ijungta	Išjungta	1-as ventiliatoriaus greitis
Režimas H4	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
Režimas H5	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	2-as ventiliatoriaus greitis
Režimas H6	Ijungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

**1)** Virykлę aptinka virimą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

**2)** Virykлę aptinka kepimo procesą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

**3)** Šis režimas įjungia ventiliatorių ir apšvietimą nepriklausomai nuo temperatūros.

## Automatinio režimo keitimas

1. Ijunkite kaitlentę.
2. Paspauskite ① ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite ② ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite ①, iki įsijungs [H].
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio +.



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatoriaus dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsитiktinio įjungimo.

## Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Ijunkite viryklę ir paspauskite ☰. Taip išjungsite

automatinė funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę ☰, ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasieké intensyviausią lygį ir paspaude ☰, parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. susabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite ☰.



Norédami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

## Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas išjungtų automatiškai, kartu su virykle. Pasirinkite automatinį režimą nuo H1 iki H6.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

## 7. PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

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

## Indų tipai ir jų medžiagos

• **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tink).

• **Netinkamos medžiagos:** aluminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

**Indai yra tinkami naudoti su indukcine virykle, jeigu:**

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

**Indo matmenys**

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta

- skersmens indu perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamas energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkiteis nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai ijjungti tam tikras viryklos funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

## 7.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

### Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingu medžiagų (keliu sluoksniių principu);
- šviliptį: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingu medžiagų (keliu sluoksniių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

- spragsėjimą: elektrinis perjungimas;
- šnypštumas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

**Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.**

## 7.3 Öko 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.

## 7.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didėnis 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 parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
<input type="checkbox"/> - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreiki	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 3	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2 - 3	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniam.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
3 - 5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
5 - 7	Garuose ruoškite daržoves, žuvi, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
7 - 9	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.	20 - 60	Išpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygi. Puodą laikykite uždengtą.
7 - 9	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.

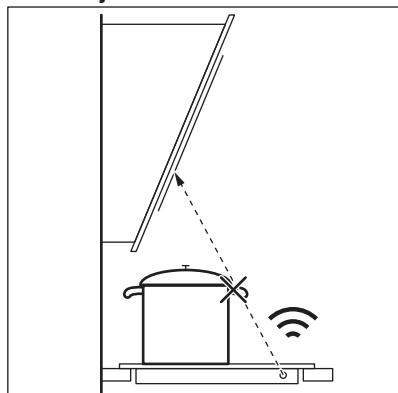
Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
9 - 12	Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragelius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreiki	Prireikus apverskite.
12 - 13	Stipriai kepinti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškinui), gruzdinti bulvynes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

## 7.5 Naudingi Hob<sup>2</sup>Hood 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 aukštū puodu). Žr. paveikslėli.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokiu prietaisu šalia kaitlentės, kol įjungta Hob<sup>2</sup>Hood funkcija.

### Gartraukiai su Hob<sup>2</sup>Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu ☎.

## 8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudojė virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.

- Ibrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklys veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

## 8.2 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plévelė, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Specialų viryklės

grandiklį pridėkite prie paviršiaus smailiu kampu ir stumkite jį paviršiumi.

- **Viryklei pakankamai atvésus grandikliu galite pašalinti** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atkurti žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusausinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

## 9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 9.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinka-mai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijunga-prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elek-triką.
	Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygi.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutik-linį mygtuką.
	Pauzė įjungta.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištakėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Suveikia garsinis signalas ir kait-lentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuo-met, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padė-tas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaita, kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Automatinis įkaitinimas funkcija.	Nustatyta didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvés.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Įjungta Galios valdymas funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įkaitsta valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Išunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įsijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įsijungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Neįjungtas išorinis žiedas.	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite didesnio dugno skersmens indą.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą.

## 9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiemis problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotaji techninės priežiūros centrą. Nurodykitevardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį kaidos pranešimą.

Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

## 10. TECHNINIAI DUOMENYS

### 10.1 Vardinė lentelė

Modelis IKB64413FB  
 Tipas 61 B4A 00 AA  
 Indukcija 7.2 kW  
 Serijos nr. ....  
 AEG

PNC 949 492 681 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
 Pagaminta: Rumunijoje  
 7.2 kW  


### 10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (di- džiausias kaitini- mo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost di- džiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3700	10	180 - 210
Kairioji galinė	1800	2800	10	145 - 180
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	2300	3200	10	145 - 265

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norédami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

## 11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 11.1 Informacija apie gaminį

Modelio identifikatorius	IKB64413FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama virykliė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	I 26.5 cm P 17.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksplotacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 11.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sustaupytį energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždékite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

## 12. APLINKOS APSAUGA

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

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

**Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	162
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	165
3. МОНТАЖА.....	167
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	169
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	170
6. СЕКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	171
7. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	176
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	179
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	179
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	181
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	182
12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	183

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства.

Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето на површина за готвење со масти или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглатата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитици за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложениите обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталiran над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
  - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

### 2.2 Поврзување на струја

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатibilни со електричната моќност на мрежката на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталirана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење изведени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распросне.
- Не користете алюминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за

готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.

- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотите и маслото кога гответе со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

## 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

## 2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.6 Отстранување

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел близку до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.) .....

## 3.2 Вградени плохи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

## 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.

- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Единечната жица мора да биде со дијаметар од најмалку 1,5 mm<sup>2</sup>. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

### ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

### ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

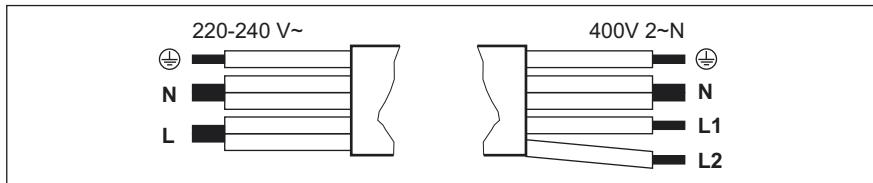
Не го поврзувајте кабелот без завршеток.

### Еднофазно поврзување

- Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
- Извадете ја изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.

- Спојте ги црните и кафените краеви на кабелот.
- Ставете нов завршеток за жица на обичниот завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).

Пресек на кабелот  $2 \times 1,5 \text{ mm}^2$



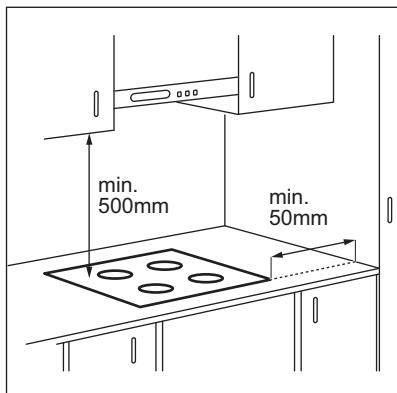
### Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~

	Зелена - жолта		Зелена - жолта
N	Сина и сина	N	Сина и сина
L	Црна и кафеава	Црна	L1
	Kafeava		L2

### Двофазно поврзување: 400 V 2~N

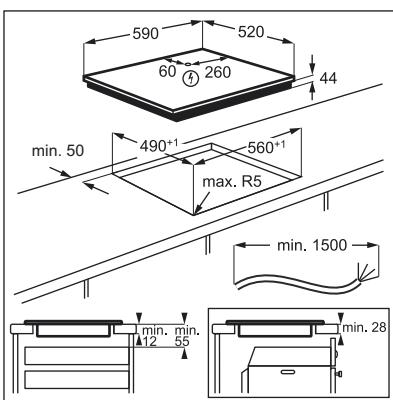
### 3.4 Склопување

Ако монтирате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење

може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталirate вашата индуциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го

внесете целото име наведено на сликата подолу.



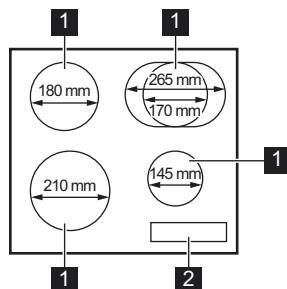
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



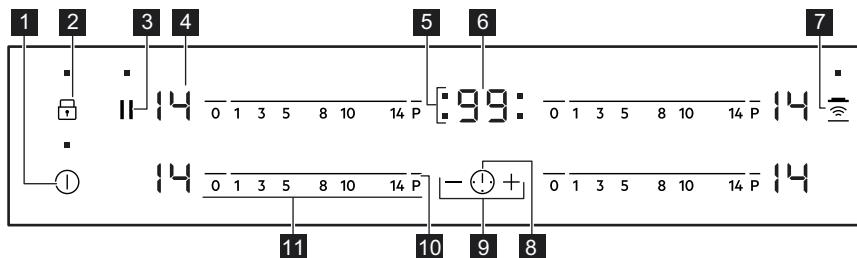
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Шема на површината за готвење



- 1 Индукциска рингла  
2 Контролна таблица

### 4.2 Поставеност на контролната плоча



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција	Коментар
1	①	Вклучи /Исклучи За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	🔒	Заклуччување / Уред за безбедност на деца За заклуччување / отклуччување на контролната табла.
3		Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.

Сензорско поле	Функција	Коментар
4	-	Екран за поставување на јачината на топлината
5	-	Временски показатели за ринглите
6	-	Екран на таймерот
7		Hob <sup>2</sup> Hood За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата.
8		- За избор на рингла.
9		+/- За зголемување или намалување на времето.
10	P	PowerBoost За вклучување на функцијата.
11	-	Контролна лента За поставување на поставка за јачина на топлина.

#### 4.3 Екрани за поставување на јачината на топлината

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
-	Ринглата е вклучена.
	Пауза е во функција.
	Автоматско загревање е во функција.
	PowerBoost е во функција.
+ број	Има дефект.
/  /	OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора): уште се готви / подгревање / преостаната топлина.
	Заклучување / Уред за безбедност на деца е во функција .
	Садот е несоодветен или премал или нема сад на ринглата.
	Автоматско исклучување е во функција.

### 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за

готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

#### За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете го и задржете го 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете го и задржете го 3 секунди. или се појавува.
4. Притиснете . P72 се појавува.
5. Допрете го / на тајмерот за да го поставите нивото на јачина.

#### Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

#### ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

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

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Вклучување и исклучување

Допрете го 1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

### 6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенцере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја

користите повторно површината за готвење.

- користите несоодветни садови за готвење. Симболот се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали и површината за готвење се исклучува.

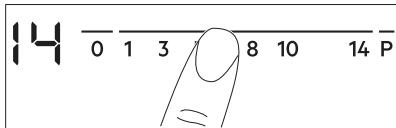
Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
, 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

### 6.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



## 6.4 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

/  /  Се додека показателот е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

- продолжи со готвење,
- одржување на топлина,
- преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

## 6.5 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната поставка за топлина за пократко време. Кога функцијата е вклучена, ринглата на почеток работи на

највисока поставка и потоа продолжува да работи со посакуваната поставка на топлина.



За да ја активирате функцијата, ринглата мора да биде студена.

**За да ја активирате функцијата за рингла:** допрете **P** (се вклучува **P**). Веднаш допрете ја точната јачина на топлина. По 3 секунди се појавува **R**.

**За да ја исклучите функцијата:** сменете ја поставката за топлина.

## 6.6 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.



Видете го поглавјето „Технички информации“.

**За да ја активирате функцијата за ринглата:** допрете **P**. Се вклучува **P**.

**За исклучување на функцијата:** променете ја јачината на топлината.

## 6.7 PowerBoost со рингла со два прстени

Функцијата за внатрешниот прстен се стартува кога површината за готвење ја детектира помалата димензија на тенцерето од внатрешниот прстен. Функцијата за надворешниот прстен се стартува кога површината за готвење ја детектира помалата димензија на тенцерето од внатрешниот прстен.

## 6.8 Таймер

- **Таймер за одборојување**

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За вклучување на функцијата:** допрете го на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

**За да го видите преостанатото време:** допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.

**За да го промените преостанатото време:** допрете го за да ја поставите ринглата. Допрете го или .

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Показното светло на ринглата се гаси.



Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка. Ринглата се исклучува.

**За да го запрете звукот:** допрете го .

#### • CountUp Timer

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го на тајмерот. се појавува. Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето нанапред. Екранот се менува меѓу и избројаното време (во минути).

**За да го видите колку долго работи ринглата:** допрете го за да ја

поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го , а потоа допрете го или . Показното светло на ринглата се гаси.

#### • Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го , а потоа допрете го или на тајмерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка.

**За да го запрете звукот:** допрете го .



Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.

## 6.9 Пауза

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

**1. За да ја активирате функцијата:** притиснете .

се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

**2. За да ја деактивирате функцијата:** притиснете .

Претходната поставка за топлина се вклучува.

## 6.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

**Прво поставете ја јачината на топлината.**

**За вклучување на функцијата:** допрете го за 4 секунди. Таймерот останува вклучен.

**За исклучување на функцијата:** допрете го Се пали претходната поставка за јачина.



Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

## 6.11 Уред за безбедност на деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

**За да ја активирате функцијата:** активирајте ја површината за готвење со 1. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја деактивирате функцијата:** активирајте ја површината за готвење со 1. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја прескоките оваа функција само за едно готвење:** активирајте ја површината за готвење со 1. се вклучува. Допирајте го 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење со , функцијата повторно работи.

## 6.12 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење. Допрете го во траење од 3 секунди.

Екранот се пали и се гаси. Допрете на 3 секунди. или се пали. Допрете на на таймерот и одберете едно од следниве:

- звучните сигнали се исклучуваат
- звучните сигнали се вклучуваат

За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога оваа функција е поставена на звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

- го допираате
- Потсетник во минути паѓа
- Таймер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

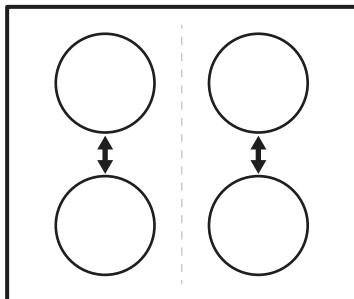
## 6.13 Управ. со енергијата

Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимална електрична моќност од (3700 W). Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Преостанатата јачина се дели меѓу претходно активираните рингли по обратен редослед на избор.
- Екранот за поставката за јачина на топлината на ринглите со намалена јачина се менува меѓу првично одбраната поставка за јачина на топлината и намалената поставка за јачина на топлината.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата која

е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



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

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најдешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

**Автоматско работење на функцијата**  
За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно поставена на H5. Поклопецот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за

готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

### Автоматски режими

	Автоматско светло	Вриење <sup>1)</sup>	Пржење <sup>2)</sup>
Режим H0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
Режим H1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
Режим H2 <sup>3)</sup>	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Режим H3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
Режим H4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Режим H5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2
Режим H6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

- 1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 2) Плочата за говење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

### Менување на автоматскиот режим

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете околу 3 секунди.
4. Допрете неколкупати додека не се вклучи .
5. Допрете на Таймерот за да одберете автоматски режим.



За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.



Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

#### Рачно ракување со брзината на вентилаторот

Можете да ја ракувате функцијата и рачно. За да го направите тоа, допрете кога е активна површината за готвење. Тоа го исклучува автоматското работење на функцијата и во овоможкува да ја промените брзината на вентилаторот рачно. Кога притискате на ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот.

За повторно да го стартирате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

#### Активирање на светилката

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на Н1 - Н6.



Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

## 7. ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 7.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенцерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.

- За да се избегнат гребнатини, не лизгайте ја или не тријте го тенцерето врз керамичкото стакло.

#### Материјал на садовите за готвење

- погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

#### Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

#### Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.

- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

## 7.2 Звуци во текот на работата

### Ако слушате:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

**Звучите се нормални и не се знак за неисправност.**

## 7.3 Öko Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

## 7.4 Примери за апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
<input type="checkbox"/> - 1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 3	Hollandaise сос, топнење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2 - 3	Зацврснување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
3 - 5	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додадете најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.

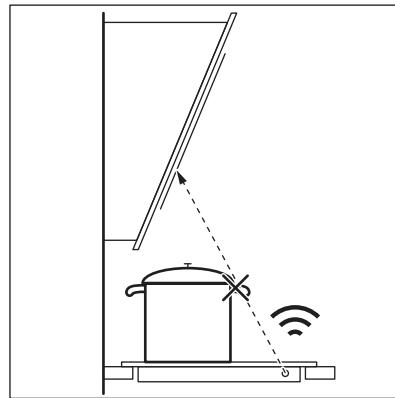
Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
5 - 7	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
7 - 9	Готовете на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
7 - 9	Готовете поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 л течност плус состојки.
9 - 12	Лесно пржење: шницила, телешко кordon блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходн о	Превртете кога е потребно.
12 - 13	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницила.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
14	Сварете вода, готовете тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

## 7.5 Препораки и совети за Hob<sup>2</sup>Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставяйте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

**Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.**



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат близку до плочата за готвење кога е вклучен Hob<sup>2</sup>Hood.

### Аспиратори со функција Hob<sup>2</sup>Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите

AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

## 8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.

### 8.2 Чистење на плочата за готвење

- Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна

ко шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Употребете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

## 9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.

Проблем	Можна причина	Решение
	Не ја поставивте поставката за јачина на топлината за 10 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Пауза“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исключува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исключена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исключува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
	Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Автоматско загревање не е во функција.	Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.	Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.
	Ринглата е жешка.	Оставете ја ринглата да се излади доволно.
Поставката за јачина на топлината се менува меѓу двете нивоа.	Управ. со енергијата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Контролната плоча станува жешка на допир.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролната плоча.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звуките се исключени.	Вклучете ги звуките. Видете во „Секојдневна употреба“.
[L] се вклучува.	Уред за безбедност на деца или Заклуччување е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
[F] се вклучува.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
Надворешниот прстен не е вклучен.	Пречникот на дното на садот за готвење е премал.	Употребете сад за готвење со поголем пречник на дното.
[E] се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако [E] се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.

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

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Дадете го и трицифрениот азбучен код за стаклокерамиката (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и

пораката за грешка која се појавува. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гарантиската книшка.

## 10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 10.1 Плочка со спецификации

Модел IKB64413FB  
Тип 61 B4A 00 AA  
Индукција 7.2 kW  
Сер.бр. .....  
AEG

PNC 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Произведено во: Романија  
7.2 kW  


## 10.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална мокност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3700	10	180 - 210
Лев заден	1800	2800	10	145 - 180
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	2300	3200	10	145 - 265

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

## 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 11.1 Информации за производ

Идентификација на модел	IKB64413FB	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден Лев заден Десен преден 21.0 см 18.0 см 14.5 см	
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Десен заден L 26.5 см W 17.0 см	
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден 178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg	
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

### 11.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.

- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

## 12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот  . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

**Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparări:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	184
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	187
3. INSTALAREA.....	189
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	191
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	192
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	193
7. INFORMATII ȘI SFATURI.....	197
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	200
9. DEPANAREA.....	200
10. DATE TEHNICE.....	202
11. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....	203
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	203

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheati pentru a va asigura ca nu se joaca cu aparatul.
- Nu lasați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lasați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheati.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriti aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacale nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparete și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.  
Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafetele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
  - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
  - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operatie, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorekte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinți sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la totii polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.

- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneti un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuporul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solventi sau obiecte

metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate

utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. INSTALAREA

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflete pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și supafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Firul unic trebuie să aibă un diametru de minim 1,5 mm<sup>2</sup>. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

### ⚠️ AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

### ⚠️ ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

### ⚠️ ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

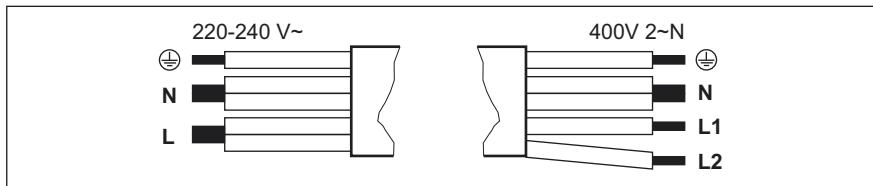
### ⚠️ ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

### Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Îmbinați capetele cablului negru cu cel maro.
4. Aplicați un manșon nou al cablului pe capătul comun al cablului (este necesară o sculă specială).

## Secțiune transversală a cablului 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~



Verde - galben

N

Albastru și albastru

L

Negru și maro

Conexiune cu două faze: 400 V ~ N



Verde - galben

N

Albastru și albastru

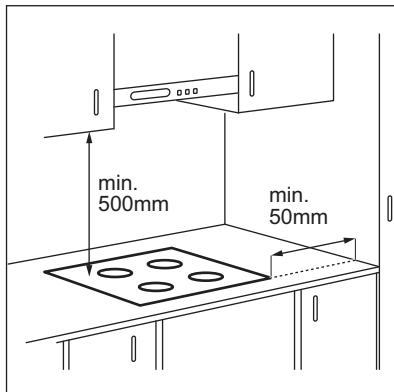
L1

Maro

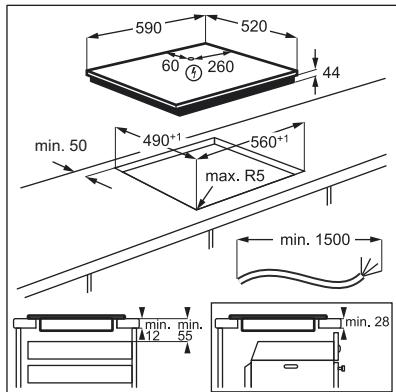
L2

### 3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



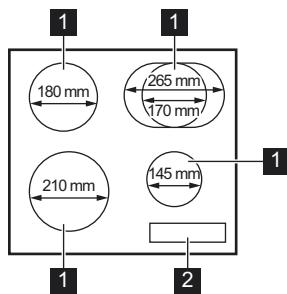
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



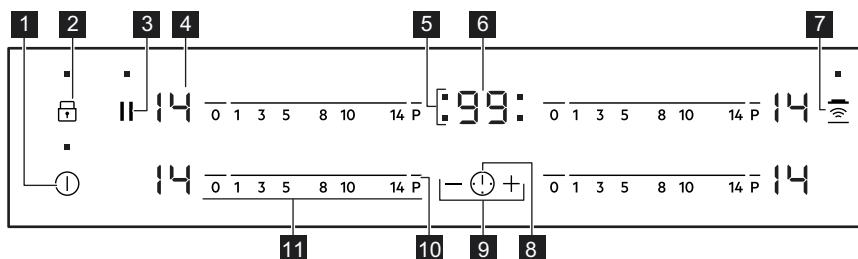
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătit prin inducție  
2 Panou de comandă

### 4.2 Dispunerea panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afisajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	(1)	Pornit / Oprit
2	( lå )	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii
3		Pauză
4	-	Afișajul nivelului de căldură
5	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit
6	-	Afișajul cronometrului
7	( WiFi )	Hob²Hood

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
8		-
9		-
10	P	PowerBoost
11	-	Bară de comandă
		Pentru a seta nivelul de căldură.

#### 4.3 Afișaje niveluri de gătit

Afișajul	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
-	Zona de gătit funcționează.
	Pauză funcționează.
	Încălzire automată funcționează.
	PowerBoost funcționează.
+ cifră	Există o defecțiune.
/  /	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorrect, prea mic sau niciun vas.
	Oprirea automată funcționează.

### 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

#### 5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

**Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:**

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați lung timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați lung timp de 3 secunde. sau apare.
4. Apăsați P72 apare.
5. Apăsați / din cronometru pentru a seta nivelul de putere.

**Niveluri de putere**

Consultați capitolul „Date tehnice”.

### ⚠ ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W

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

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ① timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 6.2 Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul ⑤, iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde ⑥, iar plita sedezactivează.

**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

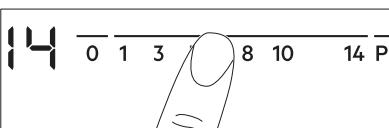
Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
⑦, 1 - 3	6 ore.
4 - 7	5 ore.

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
8 - 9	4 ore.
10 - 14	1,5 ore

### 6.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau修改a nivelul de căldură:

Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



### 6.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

#### ⚠ AVERTISMENT!

⑧ / ⑨ / ⑩ Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitrroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

⑪ - Continuare gătire,

- menține cald,
- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.5 Încălzire automată

Folosiți funcția pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Când funcția este pornită, zona de gătire funcționează la nivelul de căldură cel mai ridicat la început și apoi continuă să funcționeze la nivelul de căldură dorit.



Pentru a activa funcția, zona de gătire trebuie să fie rece.

**Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătit:** atingeți **P** (**P** se aprinde). Atingeți imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde **R** se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.6 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți **P**. **P** se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.7 PowerBoost cu o zonă de gătit circulară, dublă

Funcția este activată pentru inelul interior când plita detectează o oală cu diametrul mai mic decât cel al inelului interior. Funcția este activată pentru inelul exterior când plita detectează o oală cu diametrul mai mic decât cel al inelului interior.

## 6.8 Cronometru

- **Cronometru cu numărătoare inversă** Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți **⊕** în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți **+** de la cronometru pentru a seta durată (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

**Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți **⊖** pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afisajul indică timpul rămas.

**Pentru modifică durata:** atingeți **⊕** pentru a seta zona de gătit. Atingeți **+** sau **-**.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți **⊕** pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la **00**. Indicatorul zonei de gătit dispar.



La încheierea numărătorii inverse, clipește **00** și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți **⊕**.

- **CountUp Timer**

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți de la cronometru. Apare UP. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat crescător. Afisajul comută între UP și timpul contorizat (în minute).

**Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** atingeți pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afisajul indică durata de funcționare a zonei.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți și după aceea atingeți sau . Indicatorul zonei de gătit dispare.

- Cronometru**

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afisajul nivelului de căldură indică .

**Pentru a activa funcția:** atingeți și apoi atingeți sau de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește **00** și este emis un semnal sonor.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

## 6.9 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocați.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

### 1. Pentru activarea funcției: apăsați .

se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

**2. Pentru a dezactiva funcția:** apăsați . Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.

## 6.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

**Setați mai întâi nivelul căldurii.**

**Pentru a activa funcția:** atingeți . se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 6.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru a activa funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde. Dezactivați plita cu .

**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde. Dezactivați plita cu .

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătitire:** activați plita cu . se aprinde. Atingeți timp de 4 secunde.

**Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.

## 6.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați plita. Atingeți timp de 3 secunde. Afisajul se aprinde și se stinge.

Atingeți timp de 3 secunde. Se afișează sau . Atingeți de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

- - sunetele sunt dezactivate
- - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

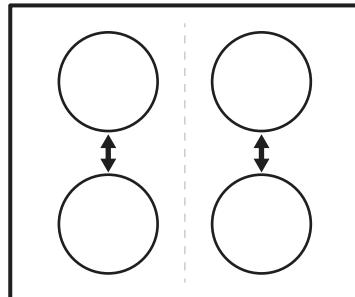
- atingeți
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneti ceva pe panoul de comandă.

## 6.13 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de (3700 W). Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea încălzirii zonei de gătire selectate ultima este întotdeauna prioritată. Puterea rămasă va fi împărtită între zonele de gătire activate anterior în ordine inversă de selectare.
- Afişajul setării încălzirii zonelor cu putere redusă se schimbă între setarea încălzirii selectate initial și setarea încălzirii redusă.
- Așteptați până când afişajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



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

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinț vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activati-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

### Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și regleză viteza ventilatorului.

### Moduri automate

	Iluminare automată	Fierbe- rea <sup>1)</sup>	Prăjirea <sup>2)</sup>
Modul H0	Oprit	Oprit	Oprit
Modul H1	Pornit	Oprit	Oprit
Modul Hs <sup>3)</sup>	Pornit	Viteza ven- tilatorului 1	Viteza ven- tilatorului 1
Modul H3	Pornit	Oprit	Viteza ven- tilatorului 1

	Iluminare automată	Fierbere <sup>1)</sup>	Prăjirea <sup>2)</sup>
Modul H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
Modul H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

**1)** Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

**2)** Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

**3)** Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

#### Modificarea modului automat

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați timp de 3 secunde. Afişajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați timp de 3 secunde.
4. Apăsați de câteva ori până când se aprinde .
5. Apăsați de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.



Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.



Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

#### Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați .



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

#### Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

## 7. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

## 7.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăti vasul pe sticla vitroceramică.

### Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcat corect de la producător).
- **incorRECT:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

### Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

### Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

## 7.2 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnături: apare procese de comutare electrică.
- ūierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.**

## 7.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

## 7.4 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
<input type="checkbox"/> - 1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.

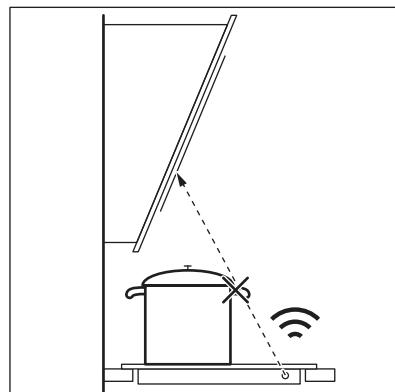
Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
5 - 7	Înăbușiti legumele, peștele, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
7 - 9	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Tineți capacul pe vas.
7 - 9	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
9 - 12	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vitel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleți, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
14	Fierberți apă, gătiți paste, prăjiți carne la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
P	Fierberți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

## 7.5 Sfaturi utile pentru Hob<sup>2</sup>Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

**Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.**





Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciodată astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

#### Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică,

consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul

## 8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

#### 8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grija pentru a evita arsurile. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsimi, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu otet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

#### 8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr,

## 9. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

#### 9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorrect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Nu ati setat nivelul de încălzire timp de 10 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Pauză”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsimi.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor 	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.
Încălzire automată nu funcționează.	Este setat nivelul maxim de încălzire.	Setarea maximă de încălzire are aceeași putere ca și funcția.
	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
Nivelul de căldură se schimbă între două niveluri.	Management putere funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.	Punei vasele mari pe zonele din spație, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Pe zonă nu există niciun vas.	Punei vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.

Problema	Cauza posibila	Solutie
Circuitul exterior nu este activat.	Diametrul bazei vasului este prea mic.	Folosiți vase cu un diametru mai mare al bazei.
[E] și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă [E] se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat

## 9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafetei de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. Asigurați-vă că ati utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 10. DATE TEHNICE

### 10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IKB64413FB

Tip 61 B4A 00 AA

Inductie 7.2 kW

Nr. ser.....

AEG

PNC 949 492 681 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricat în: România

7.2 kW



### 10.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3700	10	180 - 210
Stânga spate	1800	2800	10	145 - 180
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	2300	3200	10	145 - 265

Puterea zonelor de gătire poate dифи cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

## 11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 11.1 Informații produs

Identificarea modelului	IKB64413FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față Stânga spate Dreapta față	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta spate	L 26.5 cm W 17.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

### 11.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

## 12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatelor electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatelor

marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## Добро дошли у AEG! Хвала што сте избрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	204
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	207
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	209
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	211
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	212
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	213
7. КОРИСНИ САВЕТИ.....	218
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	221
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	221
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	223
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	224
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	224

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додирање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, вилјушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране производјача уређаја за кување или оне коју су од стране производјача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може иззврати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

Само квалификувана особа може да инсталира овај уређај.

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталirate или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 см између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

### 2.2 Прикључивање струје

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било какавих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатibilни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталiran. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталirана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичицу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичица и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичицу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извукти утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењајете спецификацију овог уређаја.
- Уклоните свој паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.

- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако производјач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који производјач препоручује за овај уређај.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Поступајте као да кувајете направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

## 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерценте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није драгачије наведено.

## 2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицима унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.6 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исечите мрежни електрични кабл на место које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ИНСТАЛИРАЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Пре инсталација

Пре него што инсталirate плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

## 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

## 3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Појединачна жица мора имати попречни пресек од најмање 1,5 mm<sup>2</sup>. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

### ⚠ ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

### ⚠ ОПРЕЗ

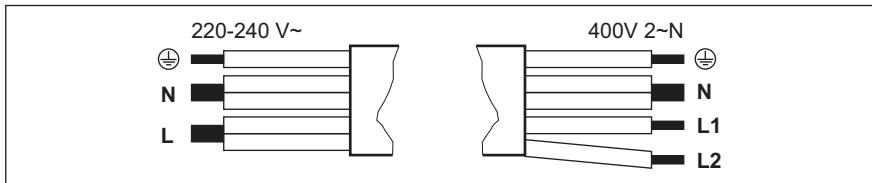
Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

### ⚠ ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

#### Монофазни прикључак

- Скините завршни рукавац са црне и браон жице.



Монофазни прикључак: 220 - 240 V~

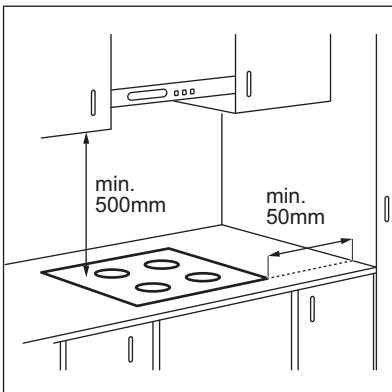
⏚	Зелено-жута
N	Плава и плава
L	Црна и браон

Двофазни прикључак: 400 V 2 ~ N

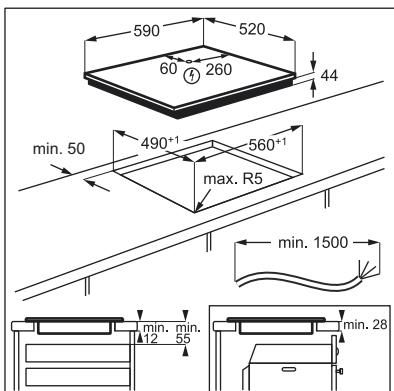
⏚	Зелено-жута
N	Плава и плава
L1	Црна
L2	Браон

#### 3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспираатора, погледајте упутства за инсталацију аспираатора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоки током процеса кувања.



Погледајте видео упутство „Како се инсталира AEG индукциона плоча за кување – уградња на радну површину“ уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



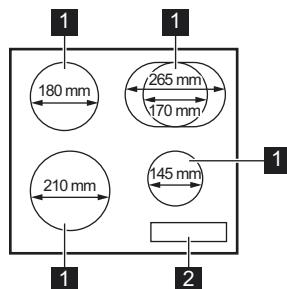
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



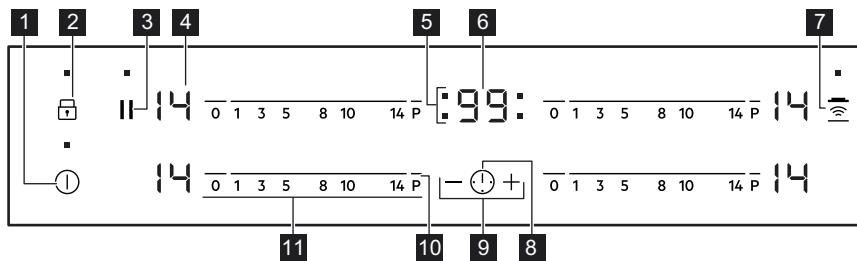
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување  
2 Командна табла

### 4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1	① Укључено/Искључено	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	🔒 Контролна брава/ Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3	Паузирај	Служи за активирање и деактивирање функције .

Сензор	Функција	Коментар
4	- Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
5	- Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
6	- Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.
7	Hob <sup>2</sup> Hood	Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .
8	⊕	Служи за избор зоне за кување.
9	+ / -	Служи за продужавање или скраћивање времена.
10	P PowerBoost	Служи за активирање функције.
11	- Командна трака	Служи за подешавање степена топлоте.

#### 4.3 Дисплеји степена топлоте

Дисплеј	Опис
0	Зона за кување је деактивирана.
1 - 14	Зона за кување је активна.
u	Паузирај ради.
R	Аутоматско загревање ради.
P	PowerBoost ради.
E + цифра	Постоји кварт.
E / E / E	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота.
L	Контролна брава / Уређај за безбедност деце ради.
F	Погрешно или премало посуђе за кување или на зони за кување нема посуђа за кување.
-	Аутоматско искључивање ради.

### 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

#### △ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 5.1 Ограниччење снаге

Ограниччење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подразумевано подешена на највећу снагу.

#### За смањење или повећање нивоа снаге:

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните и држите дугме ① 3 секунди. Дисплей се укључује, а затим искључује.
3. Притисните и држите дугме ② 3 секунди. Појављује се ③ или ④.
4. Притисните ①. Појављује се P72 .
5. Притисните —/+ тајмера да бисте подесили ниво снаге.

#### Нивои снаге

Погледајте одељак „Технички подаци“.

#### ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

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

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Активирање и деактивирање

Додирните ① у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 6.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Ако користите погрешно посуђе.

Симбол ⑤ се укључује и зона за кување се аутоматски деактивира после 2 минута.

• Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена ⑥ се укључује и плоча за кување се деактивира.

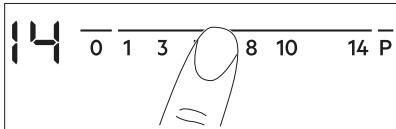
**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
⑦, 1 - 3	6 сати
4 - 7	5 сати
8 - 9	4 сата
10 - 14	1,5 сата

### 6.3 Подешавање топлоте

Служи за подешавање или промену степена топлоте:

Додирните командну траку на исправном степену топлоте или померајте прст дуж контролне траке све док не достигнете исправан степен топлоте.



## 6.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

### ⚠ УПОЗОРЕНЬЕ!

/  /  Док год је индикатор укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

- настави кување,
- одржавање топлоте,
- преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

## 6.5 Аутоматско загревање

Користите функцију да бисте добили жељени степен топлоте у краћем времену. Када је функција укључена, зона за кување у почетку ради на највишем степену топлоте, а затим наставља да ради на жељеном степену топлоте.



Да бисте активирали функцију, зона за кување мора бити хладна.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните **P** (укључује се **P**). Одмах додирните жељени степен топлоте. Након 3 секунде укључује се **R**.

**Да бисте деактивирали функцију:** промените степен топлоте.

## 6.6 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се автоматски враћа на највиши степен топлоте.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните **P**. Появљује се **P**.

**Да бисте деактивирали функцију:** промените степен топлоте.

## 6.7 PowerBoost са зоном за кување са два грејна круга

Функција је активирана за унутрашњи грејни круг када плоча за кување детектује посуду која има пречник мањи од унутрашњег грејног круга. Функција је активирана за спољашњи грејни круг када плоча за кување детектује посуду која има пречник већи од унутрашњег грејног круга.

## 6.8 Тајмер

- **Тајмер за одобравање времена** Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.

**Да бисте подесили зону за кување.**

додирните више пута **⊕** док се не појави индикатор зона за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

додирните **+** тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор

зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

#### Да бисте видели преостало време:

додирните да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

**Да бисте променили време:** додирните да бисте подесили зону за кување.

Додирните или .

#### Да бисте деактивирали функцију:

додирните да бисте подесили зону за кување а затим додирните . Преостало време одбројава се уназад до **00**.

Индикатор зоне за кување нестаје.



Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери. Зона за кување се деактивира.

#### Да бисте зауставили звучни сигнал:

додирните .

##### • CountUp Timer

Употребите ову функцију за вршење надзора дужине употребе зоне кувања.

#### Да бисте подесили зону за кување.

додирните више пута док се не појави индикатор зона за кување.

#### Да бисте активирали функцију:

додирните тајмера. се појављује. Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

На дисплеју се наизменично приказује и одбројано време (у минутима).

**Да бисте видели колико дugo зона за кување ради:** додирните да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује колико дugo зона ради.

#### Да бисте деактивирали функцију:

додирните а затим додирните или . Индикатор зоне за кување нестаје.

##### • Таймер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује .

#### Да бисте активирали функцију:

додирните и затим додирните или тајмера да бисте подесили време. Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери.

#### Да бисте зауставили звучни сигнал:

додирните .



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

## 6.9 Паузирај

Функција пребације све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

#### 1. Да бисте активирали функцију:

притисните дугме .

се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.

#### 2. Да бисте деактивирали функцију:

притисните дугме .

Укључује се претходно подешавање топлоте.

## 6.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

#### Да бисте активирали

функцију: Додирните се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

#### Да бисте деактивирали

функцију: Додирните . Претходно подешени степен топлоте се укључује.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 6.11 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плаче за кување.

### Да бисте активирали функцију:

активирајте плачу за кување помоћу ①. Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плачу за кување помоћу ①.

### Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плачу за кување помоћу ①. Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плачу за кување помоћу ①.

**Да бисте деактивирали функцију само за један пут:** активирајте плачу за кување са ①. се појављује. Додирните на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плачу за кување. Када деактивирајте плачу за кување са ① функција поново ради.

## 6.12 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плачу за кување. Додирните ① на 3 секунде. Дисплеј се појављује и нестаје. Додирните на 3 секунде.

Појављује се или . Додирните на тајмеру да бисте изабрали једно од следећег:

- звуци су искључени
  - звуци су укључени
- Да бисте потврдили избор сачекајте док се плача за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на можете чути звук једино када:

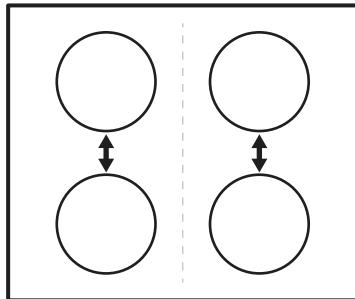
- додирнете ①
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

## 6.13 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плача за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од (3700 W). Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет бити подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Преостала електрична енергија биће расподељена на претходно активиране зоне за кување обрнутим редоследом њиховог активирања.
- Подешавање топлоте редукованих зона мења се између почетно одабраног и смањеног подешавања топлоте.
- Сачекајте док дисплеј престане да трепће или смањите подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



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

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

### Аутоматско коришћење функције

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на H1 – H6. Плоча за кување је првобитно подешена на H5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

### Аутоматски режими

	Аутомат- ско освет- љење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
Режим H0	Искључено	Искључено	Искључено
Режим H1	Укључено	Искључено	Искључено

	Аутомат- ско освет- љење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
Режим H2 3)	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Режим H3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
Режим H4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Режим H5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
Режим H6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

### Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме ① и држите 3 секунде. Дисплей се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме ② и држите 3 секунде.
4. Притисните ③ неколико пута док се не појави ④.
5. Притисните + тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.



Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.



Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем автоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

### Ручно управљање брзином вентилатора

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните када је плоча за кување активна. То деактивира автоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете , повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подешавате брзину

вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните .



Да бисте активирали автоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

### Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да автоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, поставите автоматски режим на H1-H6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

## 7. КОРИСНИ САВЕТИ



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

#### Материјал за кување

- исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

**Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:**

- вода брзо прокључча на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

#### Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се автоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за

кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

## 7.2 Бука током рада уређаја

### Ако можете да чујете:

- буку налик пукетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звијждку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- бродање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.

- шиштање, зујање: ради вентилатор. **Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.**

## 7.3 Œko Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

## 7.4 Примери примена у кувању

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
у - 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 3	Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2 - 3	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
3 - 5	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на популарнијим временама кувања.
5 - 7	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
7 - 9	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1-2 см воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
7 - 9	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.

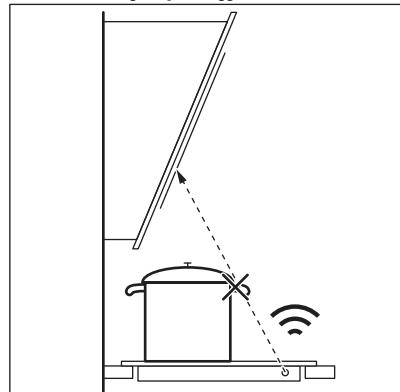
Подешавање степена то- плоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
9 - 12	Тихо пржење: одрезак, телечки „кор- дон бле“, котлети, фасиране шни- циле, кобасице, чигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потре- би	Окрените по потреби.
12 - 13	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шнициле.	5 - 15	Окрените по потреби.
14	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеји рибич), помфрит.		
P	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

## 7.5 Савети и напомене за Hob<sup>2</sup>Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидате сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

**Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.**



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob<sup>2</sup>Hood ради.

### Кухињски аспиратори са функцијом Hob<sup>2</sup>Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори AEG који подржавају ову функцију морају имати симбол

## 8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеke на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

#### 8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са

шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерцентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

## 9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованим, овлашћеним електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска польа.	Додирните само једно сензорско поље.
	Паузирај ради.	Погледајте одељак „Пауза“.

Проблем	Могући узрок	Решење
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување исключена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила доволно дugo да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
	Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.	Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.
Аутоматско загревање не ради.	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је истејачине као и функција.
	Зона је врела.	Оставите зону да се доволно охлади.
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Управљање потрошњом ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Командна табла постаје врућа на додир.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
<input checked="" type="checkbox"/> се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
<input checked="" type="checkbox"/> се пали.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”.
Спољашњи грежни круг није активиран.	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали.	Користите посуђе за кување са већим пречником дна.

Проблем	Могући узрок	Решење
Пали се  и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се  поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.

## 9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Такође, наведите троцифрену ознаку стаклокерамичке плоче (налази се на

њеном углу) и поруку о грешци која се појавила. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

## 10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 10.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел IKB64413FB  
Тип 61 B4A 00 AA  
Индукција 7.2 kW  
Серијски бр. .....  
AEG

PNC 949 492 681 00  
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 – 60 Hz  
Произведено у: Румунији  
7.2 kW  


### 10.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3700	10	180 - 210
Задња лева	1800	2800	10	145 - 180
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	2300	3200	10	145 - 265

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

## 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 11.1 Информације о производу

Идентификација модела	IKB64413FB		
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување		
Број зона за кување	4		
Технологија загревања	Индукција		
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева Задња лева Предња десна	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm	
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња десна	Д 26.5 cm Ш 17.0 cm	
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева Задња лева Предња десна Задња десна	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg	
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

### 11.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

## 12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

### OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	225
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	227
3. INSTALÁCIA.....	230
4. POPIS VÝROBKU.....	231
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	233
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	233
7. TIPY A RADY.....	238
8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	240
9. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	241
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	242
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	243
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	244

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat'. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interieri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hostovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat'. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.

- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klášť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriat'.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od siet'ového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšť môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ľažký. Vždy

- používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiáлом, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkost'ou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkost'ou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:

- Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vtiahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
- Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

- Odoberte prípadné oddeľovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkolvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätiom zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kabla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použrite svorku na odlahčenie tahu na kábli.

- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa siet'ový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo siet'ový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte naš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätiom a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Siet'ovú zástrčku pripojte do siet'ovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k siet'ovej zástrčke.
- Ak je siet'ová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej siet'ovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte tahaním za napájací kábel. Vždy t'hajte za siet'ovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická siet' v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Použitie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.

- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabránite tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľia s kardiostimulátorm usia udržiať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkov fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuks a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výparu. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialosti od tukov a olejov.
- Výparu, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznielenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládaci panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvriť.

- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdnym kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

## **2.4 Ošetrovanie a čistenie**

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handičkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## **2.5 Servis**

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## **2.6 Likvidácia**

#### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

### 3. INŠTALÁCIA

#### **! VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

#### 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapísťte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

#### 3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

#### 3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať priemer minimálne 1,5 mm<sup>2</sup>. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

#### **! VAROVANIE!**

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

#### **! UPOZORNENIE!**

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

#### **! UPOZORNENIE!**

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájkujte. Je to zakázané.

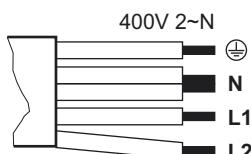
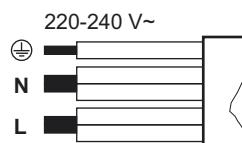
#### **! UPOZORNENIE!**

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

#### **Jednofázové pripojenie**

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedejho drôtu.
2. Odstráňte izoláciu z hnedejho a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedejho kábla.
4. Na spoločný koniec kábla nasuňte novú koncovku kábla (vyžaduje sa špeciálne náradie).

**Prierez kábla 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



#### **Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~**



Zelený – žltý

N

Modrý a modrý

L

Čierny a hnedy

#### **Dvojfázové pripojenie: 400 V 2 ~ N**



Zelený – žltý

N

Modrý a modrý

L1

Čierny

L1

Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~

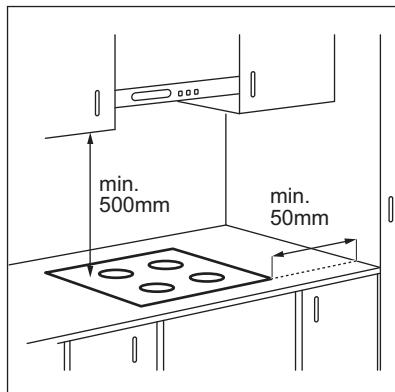
Dvojfázové pripojenie: 400 V 2 ~ N

Hnedý

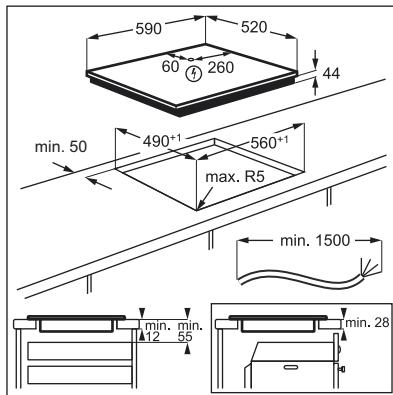
L2

### 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač párov pozrite pokyny na inštaláciu odsávača párov pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebíčmi.



Ak je spotrebíč nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriat' predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



YouTube

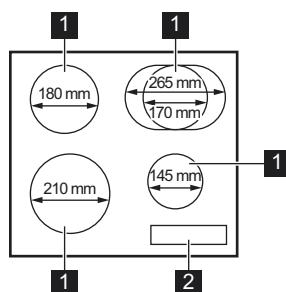
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob – Worktop installation



## 4. POPIS VÝROBKU

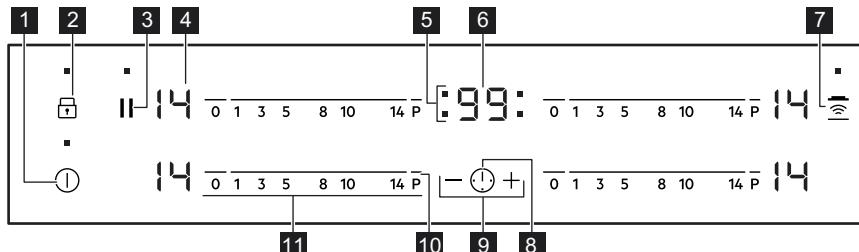
### 4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel

## 4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznamia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	①	Zap./Vyp. Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	🔒	Blokovanie/ Detská poistka Zablokovanie a odzablokovanie ovládacieho panela.
3		Prestávka Zapnutie a vypnutie funkcie.
4	-	Displej varného stupňa Zobrazenie varného stupňa.
5	-	Ukazovatele varných zón pre časomer Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6	-	Displej časomerenia Zobrazenie času v minútach.
7	⌚	Hod²Hood Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
8	⌚	- Voľba varnej zóny.
9	+/-	- Predĺženie alebo skrátenie času.
10	P	PowerBoost Zapnutie funkcie.
11	-	Ovládací pásik Nastavenie varného stupňa.

## 4.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
()	Varná zóna je vypnutá.
(1) - (14)	Varná zóna je zapnutá.
(u)	Funkcia Prestávka je zapnutá.
(R)	Funkcia Automatické zohrievanie je zapnutá.

Displej	Popis
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovávať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalačie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

#### Zniženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy. Zobrazí sa alebo . Zobrazí sa
4. Stlačte . Zobrazí sa P72 .
5. Dotykom tlačidla časomera — alebo + nastavte úroveň výkonu.

### Úrovne výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

### UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

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

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla na 1 sekundu.

## 6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opäťovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

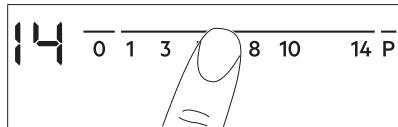
**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

## 6.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



## 6.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

### VAROVANIE!

 /  /  Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

 - pokračovať vo varení,

 - uchovať teplé,

 - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 6.5 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.



Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa tlačidla  ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti .

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.6 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa . Rozsvieti sa .

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.7 PowerBoost s dvojkruhovou varnou zónou

Funkcia pre vnútorný okruh sa zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer hrnca menší než vnútorný kruh. Funkcia pre vonkajší okruh sa zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer hrnca väčší než vnútorný kruh.

## 6.8 Časovač

### • Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétné varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa časovača a nastavte čas (00-99 minút). Ked' ukazovateľ varnej zóny začne blikat', odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikat'. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Zmena času:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Dotknite sa symbolu alebo symbolu .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Ked' odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikat' **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

### • CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa časovača. Rozsvieti sa . Ked' ukazovateľ varnej zóny začne blikat', čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje a zaznamenaný čas (v minútach).

**Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej**

**zóny:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikat'. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa a potom alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

### • Casomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti.

Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa a potom sa dotknite alebo časovača, aby ste nastavili čas. Ked' doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikat' **00**.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 6.9 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. **Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo || .

Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.

2. **Funkciu vypnete** stlačením tlačidla || .

Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň .

## 6.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou ①. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy.

Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou ①.

**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou ①. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy.

Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou ①.

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou

①. sa zapne. Dotknite sa na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ① sa funkcia znova zapne:

## 6.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa ① na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa na 3 sekundy. Rozsvieti sa alebo . Dotknite sa časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

- – zvuková signalizácia je vypnutá
  - – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ①
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládaci panel.

## 6.13 Správa výkonu

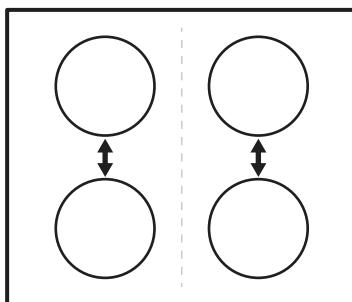
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu (3 700 W). Pokial varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zniží.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktivované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zniženým výkonom striedavo zobrazuje

pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.

- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikáť, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



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

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom párov. Varný panel aj odsávač párov komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov párov je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača párov.

### Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač párov reaguje vždy, keď otáčate otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

### Automatické režimy

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie 1)	Vypráža- nie <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
Režim H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
Režim H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventilátora 1
Režim H4	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
Režim H5	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2
Režim H6	Zap.	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

1) Varný panel zaregistrova proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistrova proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

### Zmena automatického režimu

- Vypnite varnú dosku.
- Slačte tlačidlo ① na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
- Slačte tlačidlo ② na 3 sekundy.
- Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ①, kým sa nerozsvieti ④.
- Stlačením tlačidla + časovača vyberte automatický režim.



Ak chcete ovládať odsávač párov priamo cez panel odsávača párov, vypnite automatický režim funkcie.



Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas íst. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

### Manuálne ovládanie rýchlosťi ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znova stlačíte tlačidlo , nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa

ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znova spustíte pri rýchlosťi 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znova ho zapnite.

### Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Svetlo na varnom panely sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

## 7. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadu musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dná čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

#### Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, med', mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

#### Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Specifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 7.2 Zvuky počas prevádzky

### Ak je počut:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

## 7.3 Öko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera

odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

## 7.4 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

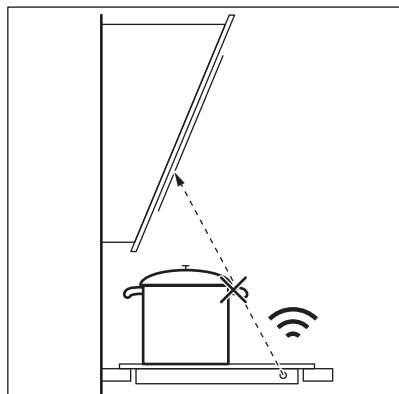
Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Hotové jedlo uchovávajte teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2 - 3	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
7 - 9	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 - 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
7 - 9	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, telacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zásmažka, vajcia, palacinky, šíšky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
12 - 13	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

## 7.5 Rady a tipy pre Hob<sup>2</sup>Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača párov chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústredujte na panel odsávača párov.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom párov (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

**Odsávač párov zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.**



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob<sup>2</sup>Hood.

### Odsávače párov s funkciou Hob<sup>2</sup>Hood

Celý sortiment odsávačov párov, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače párov od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

## 8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvŕny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

### 8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s

cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Priložte špeciálnu škrabku na varný panel na sklenený povrch pod ostrým uhlom a posúvajte čepel po povrchu.

- **Po dosťatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvŕny od vodného kameňa a vody, tukové škvŕny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

## 9. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že porucha spôsobila poistka. Ak sa poistka vypálí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.	Varný panel znova zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvurny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstraňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole  .	Odstraňte daný predmet zo senzorového pola.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvetí.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmenťte varnú zónu alebo nastavte odsávač párnauálne.
Automatické zohrievanie nefunguje.	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Správa výkonu funguje.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

Problém	Možná príčina	Náprava
Ovládaci panel sa na dotyk zo- reje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovláda- ciemu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí ne- zaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každo- denné používanie“.
<input type="checkbox"/> L sa rozsvieti.	Detská poistka alebo funkcia Bloko- vanie je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používa- nie“.
<input type="checkbox"/> F sa rozsvieti.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre in- dukčné varné panely. Pozrite si kapito- lu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Vonkajší okruh nie je zapnutý.	Príliš malý priemer dna riadu.	Použite kuchynský riad s väčším prie- merom dna.
<input type="checkbox"/> E a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekun- dách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol <input type="checkbox"/> E, odpojte varný pa- nel od elektrickej siete. Po 30 sekun- dách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na auto- rizované servisné stredisko.

## 9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedťte údaje z typového štítku. Uvedťte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskach sú uvedené v záručnej brožúre.

# 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

## 10.1 Typový štítok

Model IKB64413FB  
Typ 61 B4A 00 AA  
Indukcia 7.2 kW  
Sér. č. .....  
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 492 681 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Vyrobené v Rumunsku  
7.2 kW  


## 10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3700	10	180 - 210
Ľavý zadný	1800	2800	10	145 - 180
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3200	10	145 - 265

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže lísiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 11.1 informácie o výrobku

Identifikácia modelu	IKB64413FB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý predný	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý zadný	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý predný Pravý zadný	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

### 11.2 úspora energie

Pri každodenom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohlievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

## 12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodťte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvalujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	245
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	247
3. NAMESTITEV.....	249
4. OPIS IZDELKA.....	251
5. PRED PRVO UPORABO.....	253
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	253
7. NAMIGI IN NASVETI.....	257
8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	260
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	260
10. TEHNIČNI PODATKI.....	262
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	262
12. SKRB ZA OKOLJE.....	263

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobine ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlogo.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:

- Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
- Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar.
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerimkoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrgjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šelev ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnice, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjaјte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhalnišča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhalnišč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



#### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na steklo površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhalnič, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovan dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

### 2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.

- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

### 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparati, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

### 2.6 Odlaganje



#### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. NAMESTITEV



#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

### 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

### 3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni

kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Presek posamezne žice mora biti najmanj 1,5 mm<sup>2</sup>. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

**⚠ POZOR!**

Kabla ne priključujte brez kabelskega tulca.

**⚠ OPOZORILO!**

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

**⚠ POZOR!**

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

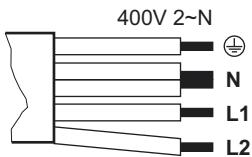
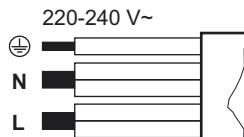
**⚠ POZOR!**

Ne vrtajte in ne spajkajte koncov žic.  
Prepovedano je.

**Enofazna priključitev**

- Odstranite kabelski tulec s črnega in rjavega kabla.
- Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
- Združite črna in rjava konca kabla.
- Namestite nov kabelski tulec na skupni konec kabla (potrebno je posebno orodje).

**Prerez kabla 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



**Enofazna priključitev: 220 - 240 V~**

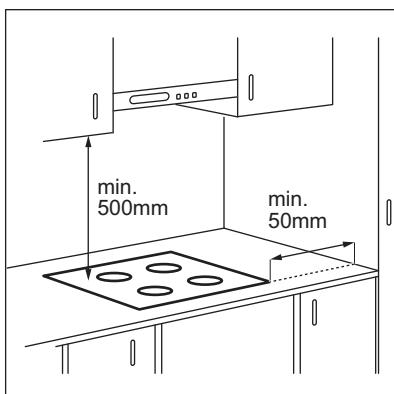
	Zelena – rumena
N	Modra in modra
L	Črna in rjava
	Rjava

**Dvofazna priključitev: 400 V ~ N**

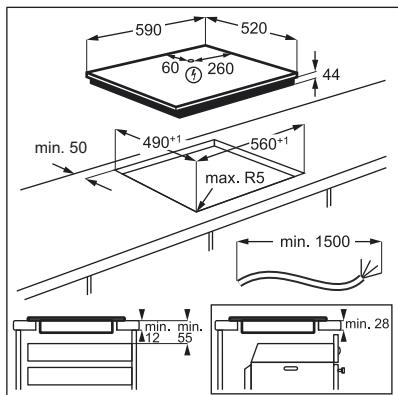
	Zelena – rumena
N	Modra in modra
L	Črna
	L2

### 3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev napo za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



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

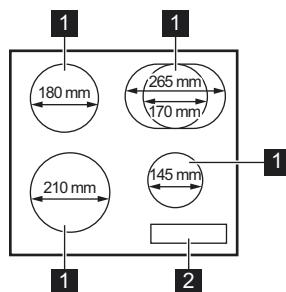
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



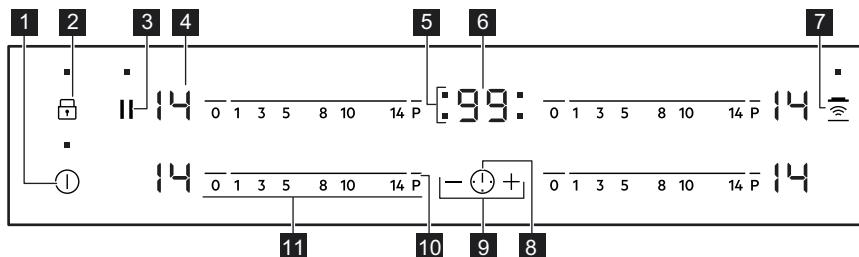
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhalnišče
- 2 Upravljalna plošča

### 4.2 Postavitev upravljalne plošče



Napravo upravljalje s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba	
1	(1)	Vklop/Izklop	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	🔒	Ključavnica/ Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3		Premor	Za vklop in izklop funkcije.
4	-	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
5	-	Indikatorji programske ure kuhalnišč	Prikaz, za katero kuhalnišče ste nastavili čas.
6	-	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
7	📶	Hob/Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
8	⌚	-	Za izbiro kuhalnišča.
9	+ / -	-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
10	P	PowerBoost	Za vklop funkcije.
11	-	Upravljalna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.

#### 4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
0	Kuhalnišče je izklopljeno.
1 / 14	Kuhalnišče deluje.
u	Deluje funkcija Premor.
R	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
P	Deluje funkcija PowerBoost.
E + številka	Prišlo je do okvare.
☰ / ☰ / ☱	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplotne/akumulirana toplota.
L	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
F	Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhalnišču ni posode.
-	Deluje funkcija Samodejni izklop.

## 5. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo mogočno stopnjo moči.

#### Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Pritisnite in tri sekunde držite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Pritisnite in tri sekunde držite  ali se prikaže 
4. Pritisnite . P72 se prikaže.
5. S pritiskom na  /  na časovniku nastavite stopnjo moči.

### Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

### POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

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

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

### 6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhalšča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode).

Počakajte, da se kuhalšče ohladi, preden ponovno uporabite kuhalno ploščo.

- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhalšče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhalšča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže  in kuhalna plošča se izklopi.

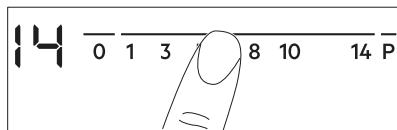
Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
 , 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

### 6.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.



### 6.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

#### OPOZORILO!

/ / Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklein zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhalilšča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhalilšče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhalilšča, ki jih trenutno uporabljate:

- nadaljevanje kuhanja,
- ohranitev toplote,
- akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhalilšča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhalilšče,
- ko je kuhalna plošča izkopljena, vendar je kuhalilšče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhalilšče ohladi.

### 6.5 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhalilšče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhalilšče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhalilšče:** dotaknite se (zasveti ). Tako se dotaknite želene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah zasveti .

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

### 6.6 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhalilšča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhalilšče. Po tem času se indukcijsko kuhalilšče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**Za vklop funkcije za kuhalilšče:** dotaknite se . Zasveti .

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

### 6.7 PowerBoost s dvojnim kuhalilščem

Funkcija notranjega grelca se vklopi, ko kuhalna plošča zazna posodo z manjšim premerom od notranjega grelca. Funkcija zunanjega grelca se vklopi, ko kuhalna plošča zazna posodo z večjim premerom od notranjega grelca.

### 6.8 Programska ura

#### • Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhalilšče, nato pa funkcijo.

**Za nastavitev kuhalilšča:** pritisnjte , dokler se ne prikaže indikator kuhalilšča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se programske ure za nastavitev časa (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhalilšča utripati, se čas odšteva.

**Če želite videti preostali čas:** se dotaknite , da nastavite kuhalšče. Indikator kuhalšča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

**Za spremembo časa:** se dotaknite , da nastavite kuhalšče. Dotaknite se  ali .

**Za izklop funkcije:** se dotaknite , da nastavite kuhalšče, nato se dotaknite . Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhalšča ugasne.



Ko se odštevanje konča, se oglesi zvočni signal in utripata **00**. Kuhalšče se izklopi.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

- CountUp Timer**

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhalšče.

**Za nastavitev kuhalšča:** pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhalšča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se  programske ure. Prikaže se . Ko začne utripati indikator kuhalšča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med  in štetim časom (minutami).

**Če želite preveriti čas delovanja kuhalšča:** se dotaknite , da nastavite kuhalšče. Indikator kuhalšča začne utripati. Prikazovalnik prikaže dolžino delovanja območja.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite  in nato  ali . Indikator kuhalšča ugasne.

- Odštevalna ura**

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhalšča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

**Za vklop funkcije:** se dotaknite  in nato  ali  programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglesi zvočni signal in utripata **00**.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhalšč.

## 6.9 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhalšča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

**1. Za vklop funkcije:** pritisnite tipko .

 se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

**2. Za izklop funkcije:** pritisnite .

Kuhanja / hitrost ventilatorja.

## 6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalšč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.



Ko izklopite kuhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

## 6.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte . Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije:** kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte .

Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kuhalno ploščo vklopite s .

Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kuhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.

## 6.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se ali . Dotaknite se programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

- - zvoki so izklopljeni.
- - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

## 6.13 Upravljanje moći

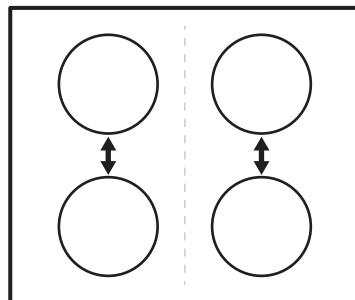
Če je vklopljenih več kuhalnič in porabljeni moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhalniči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhalniča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev (3700 W). Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhalnič samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhalniča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhalniči po obratnem vrstnem redu izbiре.

• Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhalniča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.

• Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhalniča. Kuhalniča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremeni stopnje kuhanja kuhalnič.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhalniči.



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

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravlja tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

### Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 – H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

## Samodejni načini

	Samodej- na osve- tlitev	Vretje <sup>1)</sup>	Cvrenje <sup>2)</sup>
Način H0	Izklop	Izklop	Izklop
Način H1	Vklop	Izklop	Izklop
Način H2 3)	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
Način H3	Vklop	Izklop	Hitrost ven- tilatorja 1
Način H4	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
Način H5	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 2
Način H6	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 2	Hitrost ven- tilatorja 3

**1)** Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

**2)** Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

**3)** Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

### Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite .
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže .
5. Pritisnite programske ure, da izberete samodejni način.



Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



Ko prenehatе kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

### Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnite , ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spremenjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja povija za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .



Če želite vklopi samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

### Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen nastavite samodejni način na H1-H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

## 7. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 7.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhalničih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

### Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

### Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

### Dimenzijs posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimeniji dna posode.
- Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhalna plošča.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu

nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

## 7.2 Zvoki med uporabo

### Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhalničče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

**Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.**

## 7.3 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhalniča izklopi prej, kot se oglaši programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

## 7.4 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhalniča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhalničče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
u - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.

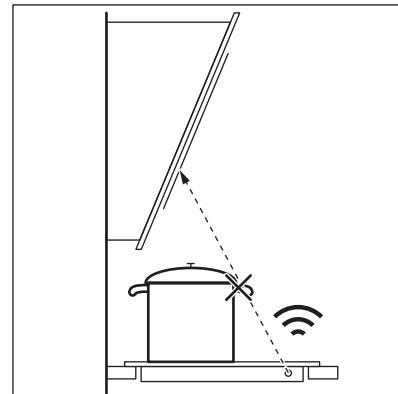
Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
2 - 3	Strjevanje: puaste omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
5 - 7	Kuhajte zelenjavno, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
7 - 9	Skuhajte krompir in drugo zelenjavno na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
7 - 9	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
9 - 12	Lahko cvrtje: zrezek, teležji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
12 - 13	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
14	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuhavanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

## 7.5 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

**Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.**



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

### Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno

mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

## 8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

### 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s

sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite na opeklino. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na steklano površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite steklano površino s krpo.

## 9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če nij morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklope in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si "Prekinitev".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje  ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane topote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopjeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhalnišče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
	Uporabljajte zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhalnišče ali ročno upravljaljajte napo.
Samodejno segrevanje se ne vklopi.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavitev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhalnišče dovolj ohladi.
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Upravljalna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhalnišče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
<input checked="" type="checkbox"/> se prižge.	Deluje Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
<input checked="" type="checkbox"/> se prižge.	Na tem kuhalnišču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhalnišče.
	Posoda ni primerena.	Uporabite posodo, ki je primerena za induktivske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhalnišče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Zunanji grelec ni vklopljen.	Premer dna posode je premajhen.	Uporabite posodo z večjim premerom dna.
<input checked="" type="checkbox"/> in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

## 9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestrno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

## 10. TEHNIČNI PODATKI

### 10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model IKB64413FB  
Vrsta 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Ser. št. ....  
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 492 681 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Izdelano v: , Romuniji  
7.2 kW  


### 10.2 Specifikacije kuhalnišč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3700	10	180 - 210
Levo zadaj	1800	2800	10	145 - 180
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	2300	3200	10	145 - 265

Moč kuhalnišč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

## 11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 11.1 Podatki o izdelku

Identifikacija modela	IKB64413FB
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča
Število kuhalnišč	4
Tehnologija segrevanja	Indukcija

Premer krožnih kuhalnišč ( $\varnothing$ )	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhalnišča	Desno zadaj	d 26.5 cm š 17.0 cm
Poraba energije na kuhalnišče (EC electric cooking)	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj Desno zadaj	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

## 11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhalnišča.
- Uporabite akumulirano topoto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simboliom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

<https://masternix.ru/>

**aeg.com**

867379215-B-362023

