

► BG Ръководство за употреба	2
CS Návod k použití	25
HU Használati útmutató	46
PL Instrukcja obsługi	68
RU Инструкция по эксплуатации	91
SK Návod na používanie	115
UK Інструкція	136

USER MANUAL



ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.aeg.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. МОНТАЖ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	18
9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	20
10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	21
11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	23
12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	23
13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	24

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.

- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан

директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влагата.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.

- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
 - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
 - Пазете дистанция от минимум 2 cm 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 е заземен.
- Преди за извършване действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашияоторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата),

изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до

мазнината или маслото, когато готвите с такива.

- Парите, които отделя много нагорещено 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!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

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

- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

2.5 Обслужване

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

2.6 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. МОНТАЖ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Единичният проводник трябва да бъде с диаметър минимум 1,5 mm². Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



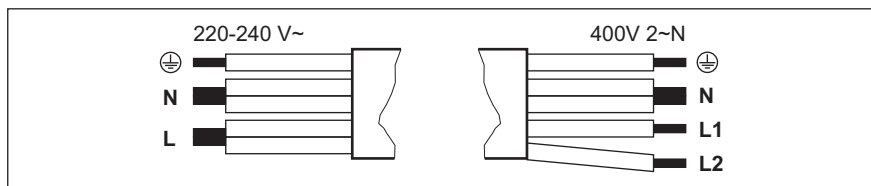
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

Двуфазово свързване

1. Премахнете покриващия шлаух от накрайниците на черната и кафявата жица.
2. Премахнете изолацията от черна и кафявия накрайник.
3. Поставете нов шлаух от 1,5 mm² върху стандартния накрайник (необходим е специален инструмент).

Напечно сечение на кабела 1,5 mm²



Еднофазова връзка – V~ 220-240

Двуфазова връзка - 400V 2 ~ N (Нула)



Зелен - жълт

Зелен - жълт



N (Нула)

Синьо и синьо

Синьо и синьо

N (Нула)

L (Фаза)

Черно и кафяво

Черно

L1 (Фаза1)

Кафяво

L2 (Фаза2)

3.4 Закрепване на уплътнението – вграден монтаж

1. Почистете гнездата в работния плот.
2. Нарезете доставената уплътнителна лента 3x10 мм на 4 ленти. Лентите трябва да имат същата дължина като гнездата.

3. Нарезете краищата на лентите при ъгъл 45°. Те трябва да съвпадат с ъглите на гнездата.
4. Закрепване на лентите към гнездата. Не разтягайте лентите. Не свързвайте краищата на лентите едни върху други.

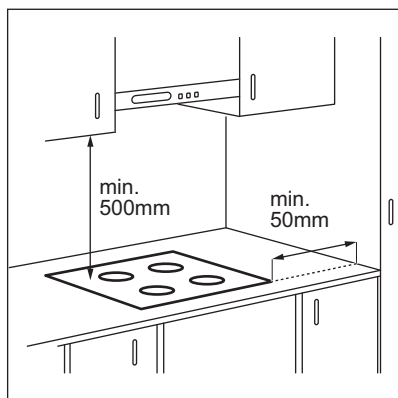
След като сглобите плочата, уплътнете оставащото място между стъклокерамиката и работния плот със силикон. Уверете се, че под стъклокерамиката не е попаднал силикон.

3.5 Закрепване на уплътнението - Монтаж отгоре

1. Почистете плота около изрязаната зона.
2. Прилепете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента са поставени в средата на едната страна на плочата.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

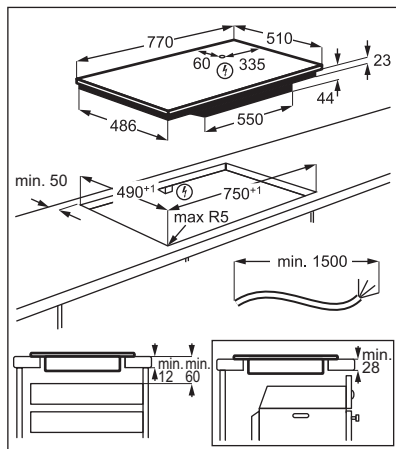
3.6 Сглобяване

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

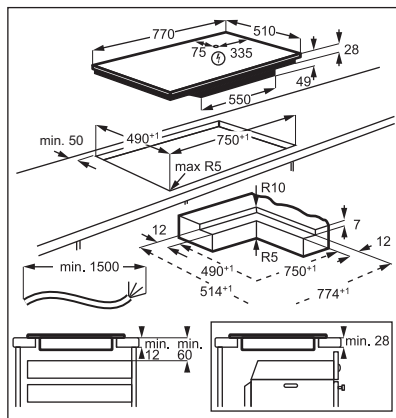


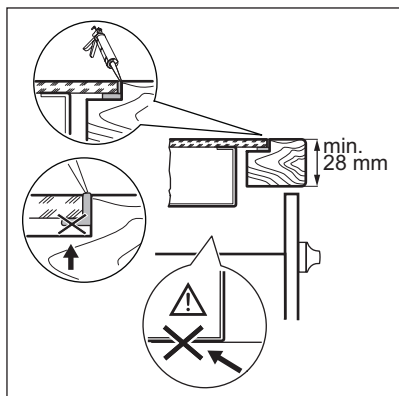
Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

МОНТАЖ ОТГОРЕ



ВГРАДЕН МОНТАЖ





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

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



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

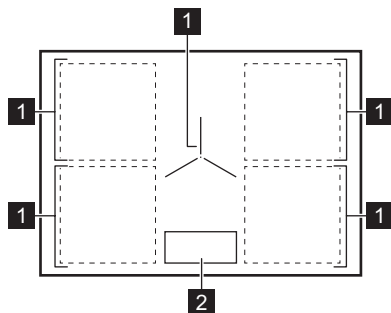
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation



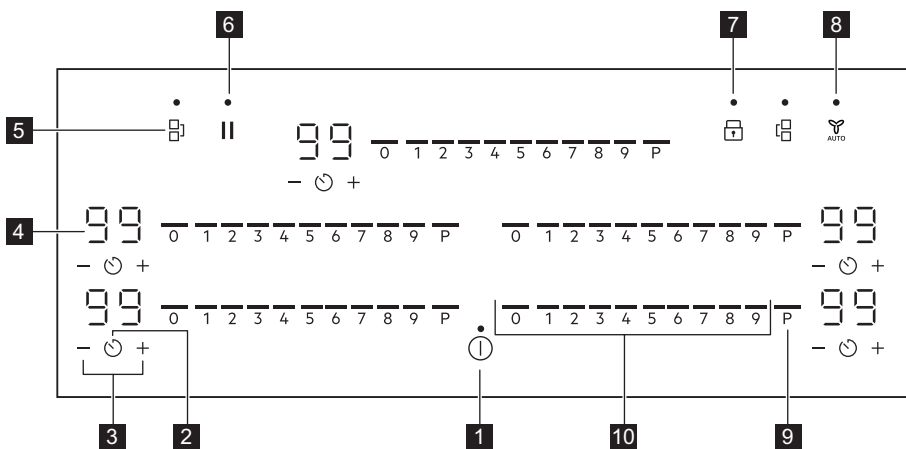
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1** Индукционна зона за готвене
- 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	Описание
1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2	Таймер	За настройване на функцията.
3	+ / -	Увеличава или намалява времето.
4 -	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
5	Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
6	Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
7	Заклучване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.
8	Hob ² Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
9	PowerBoost	За да активирате функцията.
10 -	Контролна лента	За настройване на степен за нагряване.

4.3 Индикатори на екрана

Индикатор	Описание
 + число	Има неизправност.
	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето/поддържане топло/остатъчна топлина.

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. Влезте в меню > Потребителски настройки.



Вижте „Структура на менюто“.

2. Натиснете  на предния таймер, докато се появи **P**.

3. Натиснете  /  на предния таймер, за да зададете нивото на мощност.

Нива на мощност

Вж. глава "Техническа информация".



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнуrowe 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

Натиснете и задръжте , за да активирате или деактивирате плочата.

6.2 Откриване на съд

Тази функция показва наличието на готварски съд върху плочата и деактивира зоните за готвене, ако не бъде открит готварски съд по време на готвене.

Ако поставите готварски съд върху зона за готвене, преди да изберете степен на нагриване, индикаторът над 0 на лентата за управление се появява.

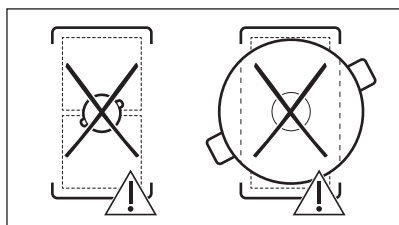
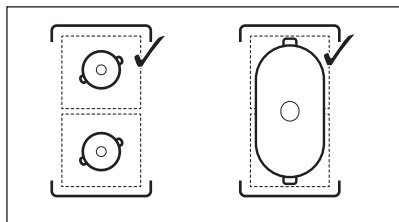
Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, индикаторите над съответната контролна лента ще започнат да мигат. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 60 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично.

За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене в рамките на посоченото време.

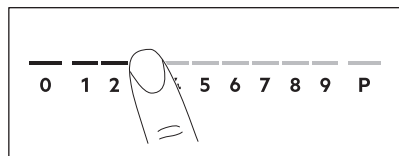
6.3 Използване на зоните за готвене

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

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



6.4 Настройки за затопляне




1. Натиснете желаната степен на нагряване на лентата за управление.

Индикаторите над лентата за управление се появяват до избраното ниво на настройката на нагряване.

2. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

6.5 PowerBoost





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

 Вж. глава "Техническа информация".




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

За да изключите функцията: промяна на настройката на нагряване.

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

 **ВНИМАНИЕ!**
/  /  /  Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.7 Таймер

Таймер за отброяване

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

Задайте настройката за нагриване на избраната зона за готвене и след това и функцията.



Не можете да активирате функцията, докато функция Hob²Hood работи.

1. Натиснете . 00 се появява на дисплея на таймера.
2. Натиснете или , за да зададете времето (00-99 минути).
3. Натиснете , за да стартирате таймера или изчакайте 3 секунди. Таймерът започва да отброява.

За да промените времето: изберете зоната за готвене с и натиснете или .

За деактивиране на функцията:

изберете зоната за готвене с и натиснете . Оставащото време се отброява обратно до 00.

Таймерът завършва обратното броене, прозвучава сигнал и 00 мига. Зоната за готвене се изключва. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала и мигането.

Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плотът е активиран, но зоните за готвене не работят. Настройката за нагриване показва 00.



Не можете да активирате функцията, докато функция Hob²Hood работи.

1. Натиснете:

2. Натиснете или за задаване на времето.

Таймерът завършва обратното броене, прозвучава сигнал и 00 мига. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала и мигането.

За деактивиране на функцията:

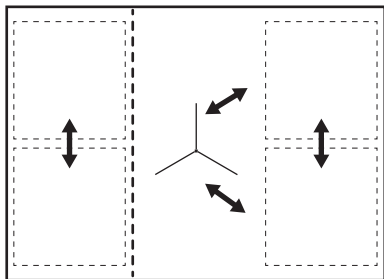
натиснете и . Оставащото време се отброява обратно до 00.

6.8 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). Плътът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от. Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката за нагриване на избраната първа зона за готвене винаги е с приоритет. Останалата мощност ще бъде разделена между другите зони за готвене според реда на избор.
- При зони за готвене, които имат намалена мощност, контролната лента примигва и показва максимално възможните настройки за нагриване.
- Изчакайте, докато дисплеят спре да мига или намалете настройката на нагриване на зоната за готвене, която е избрана последна. Зоните за готвене ще продължат да работят с намалената настройка на нагриване. Променете ръчно настройките за нагриване на зоните за готвене, ако е необходимо.

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



6.9 Структура на менюто

Таблицата показва основната структура на менюто.

Потребителски настройки

Символ	Настройка	Възможни опции
b	Звук	ВКЛ. / ИЗКЛ. (--)
P	Ограничение на мощността	15 - 72
H	Режим на аспиратора	0 - 6
E	Хронология на аларми / грешки	Списъкът с последните аларми / грешки.

За да въведете потребителски настройки: натиснете и задръжте ① за 3

секунди. След това натиснете и задръжте . Настройките се появяват на таймера на левите зони за готвене.

Навигиране в менюто: менюто се състои от символа на настройката и стойност. Символът се появява на задния таймер, а стойността се появява на предния таймер. За да навигирате между настройките, натиснете на предния таймер. За да промените стойността на настройката, натиснете или на предния таймер.

За излизане от менюто: натиснете ①.

OffSound Control

Можете да активирате / деактивирате звуковите сигнали в менюто > Потребителски настройки.

Вижте „Структура на менюто“.

Когато звуковите сигнали са изключени, все още можете да чувате звуковия сигнал, когато:

- натиснете ①
- таймерът изгасва,
- натискате неактивен символ.

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

- всички зони за готвене са деактивирани,
- след активирането на плочата не задавате никакви степени на нагряване или на скорост на вентилатора,
- разлеете нещо или оставите нещо (сър, кърпа и т.н.) на контролното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава сигнал и плочата се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.
- уредът става много горещ (напр. когато течността в тенджерата е извряла

напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.

- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагряване. След известно време плочата се деактивира.



Връзката между степента на нагряване и времето, след което уредът се деактивира:

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

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

7.2 Пауза

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

Когато функцията работи, може да се използват  и . Всички останали символи на панела за управление са деактивирани.

Функцията не спира функциите на таймера.

1. За да активирате функцията:

натиснете .

Степента на нагряване е намалена на 1.

2. За да изключите функцията:

натиснете .

Предишната настройка на светва.

7.3 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратява неумишлена промяна на степента на нагряване.

Първо задайте степента на нагряване.

За да активирате функцията: натиснете



За да деактивирате функцията:

натиснете  отново.





Функцията се деактивира, когато деактивирате плочата.

7.4 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

За да активирате функцията: натиснете

. Не задавайте настройка за нагряване.


Натиснете и задръжте  за 3 секунди,

докато над символа се появи индикаторът.




Деактивирайте плочата с .





Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.


Индикаторът над  е включен.

За да деактивирате функцията:

натиснете . Не задавайте настройка за нагряване. Натиснете и задръжте  за 3 секунди, докато индикаторът над символа изчезне. Деактивирайте плочата с .

Готвене с активирана функция:

натиснете , след това натиснете  за 3 секунди, докато индикаторът над символа изчезне. Можете да работите с плочата.

Когато деактивирате плочата с , функцията започва да работи отново.


7.5 Bridge




Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони. За повече информация относно правилното поставяне на готварски съдове вижте „Използване на зоните за готвене“.

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

Първо задайте степента на нагряване за една от зоните за готвене.

За да активирате функцията за лявата / дясната зона за готвене, докоснете  /

. За да зададете или промените настройката на нагряване, докоснете един от левите / десните контролни сензори.

За да деактивирате функцията:

докоснете  / . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

7.6 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плата 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 Н1 – Н6. Първоначално плота е зададена на Н5. 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 ¹⁾	Пържене ²⁾
Режим Н0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим Н1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим Н2 ³⁾	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Режим Н3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
Режим Н4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Режим Н5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2

	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Режим Н6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

- 1) Готварският плот разпознава процеса на варене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.
- 2) Готварският плот разпознава процеса на пържене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.
- 3) Този режим включва вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Промяна на автоматичния режим

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







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




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


Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете  , когато плота работи. Това деактивира

автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да промените скоростта на вентилатора. При натискане на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете .

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

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

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

8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за 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“.

8.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

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

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

8.3 Око 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.

8.4 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.

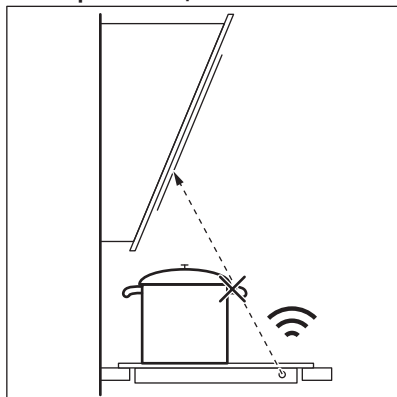
Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени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

8.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:


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

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



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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

9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.

- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

9.2 Почистване на плота

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плота е достатъчно изстинало:** пръстени от

варовик, водни пръстени, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плота с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.

- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ







ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 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.
	Предпазителът е изгорял.	Уверете се, че предпазителът е причината за неизправността. Ако предпазителът продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Може да чуete постоянен звуков сигнал.	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене.	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно.	Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
	Използвайте много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
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.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звучите. Вижте „Всекидневна употреба“.
Индикаторът над символа  светва.	Защита за деца или Заключване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте 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“.
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.

10.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

11.1 Табелка с данни

Модел IKE85753IB
Тип 62 D5A 01 AA
Индукция 7.2 kW
Сериен №
AEG

Продуктов код (PNC) 949 597 901 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Произведено във: Германия
7.2 kW



11.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин.]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 180
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	2300	3200	10	125 - 180
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210

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

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не поголеми от диаметъра, посочен в таблицата.

12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

12.1 Информация за продукта*

Идентификация на модела	IKE85753IB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	5	
Технология за загреване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна средна	21.0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Предна лява	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна лява	Д 22,3 см Ш 22,0 см

Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Предна дясна	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	179,6 Втч/кг
	Задна лява	189,1 Втч / кг
	Предна средна	189,1 Втч / кг
	Предна дясна	187,3 Втч / кг
	Задна дясна	189,1 Втч / кг
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		186,8 Втч / кг

* За Европейския Съюз съгласно Регламент (ЕС) 66/2014 г. За Беларус съгласно СТБ 2477-2017 г., Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019 г.

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


Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.


12.2 Енергоспестяваща

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

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

13. 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.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	26
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	28
3. INSTALACE.....	30
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	33
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	34
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	35
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	37
8. TIPY A RADY.....	39
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	42
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	42
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	44
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	44
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	45

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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

- ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
 - **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
 - 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:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
 - Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
 - Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
 - K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
 - Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
 - Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od sít'ového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
 - Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařít 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.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s

drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Servis

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

Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo

vyšší. Jednotlivé vodiče musí mít průměr minimálně 1,5 mm². Obrat'te se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.



POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.



POZOR!

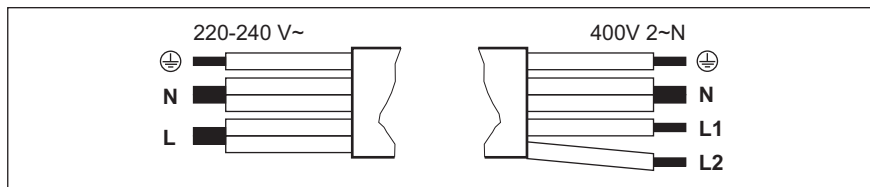
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Dvoufázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte izolaci z konců hnědého a černého kabelu.

- Použijte novou kabelovou izolační koncovku o velikosti 1,5 mm² na obvyklý konec vodiče (je třeba speciální nástroj).

Průřez kabelu 1,5 mm²



Jednofázové připojení - 220 - 240		Dvofázové zapojení – 400 V 2 ~ N	
	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L	Černý a hnědý	Černý	L1
		Hnědý	L2

3.4 Montáž těsnění - vestavná instalace

- Lemy na pracovní desce očistěte.
- Dodaný těsnicí proužek 3 x 10 mm nařežte na čtyři proužky. Proužky musí být stejné délky jako lemy.
- Konce proužků seřízněte pod úhlem 45°. Měly by přesně zapadnout do rohů lemů.
- Nalepte proužky na lemy. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Dbejte, aby se silikon nedostal pod sklokeramickou desku.

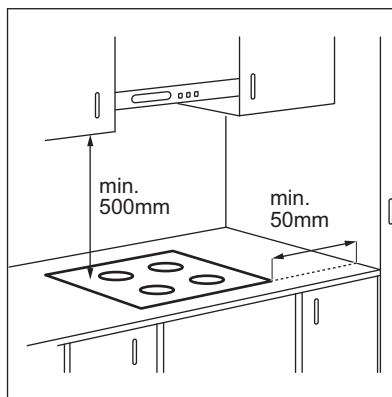
3.5 Montáž těsnění - instalace na horní desce

- Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
- Dodaný 2x6mm těsnicí proužek nalepte na spodní hraně varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
- Když těsnicí proužek nařežete na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.

- Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

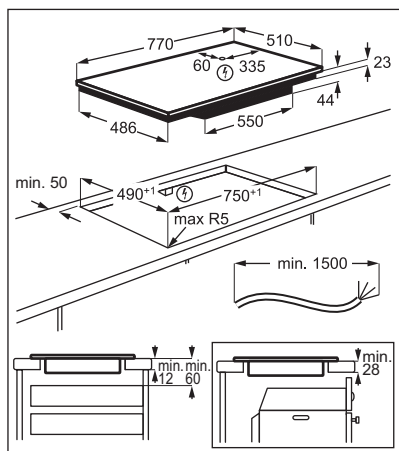
3.6 Sestava

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

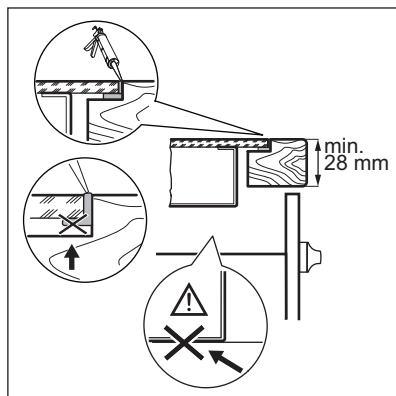
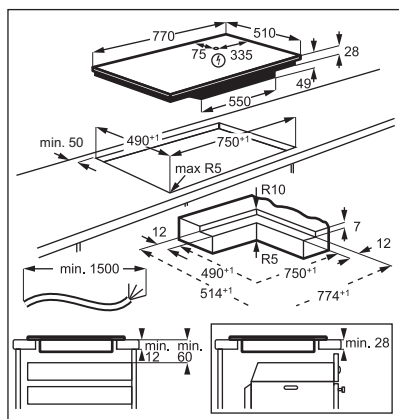


Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE



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



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat plošně zarovnanou indukční varnou desku AEG“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

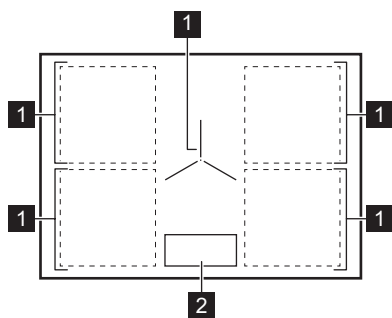


How to install your AEG induction hob
flush installation



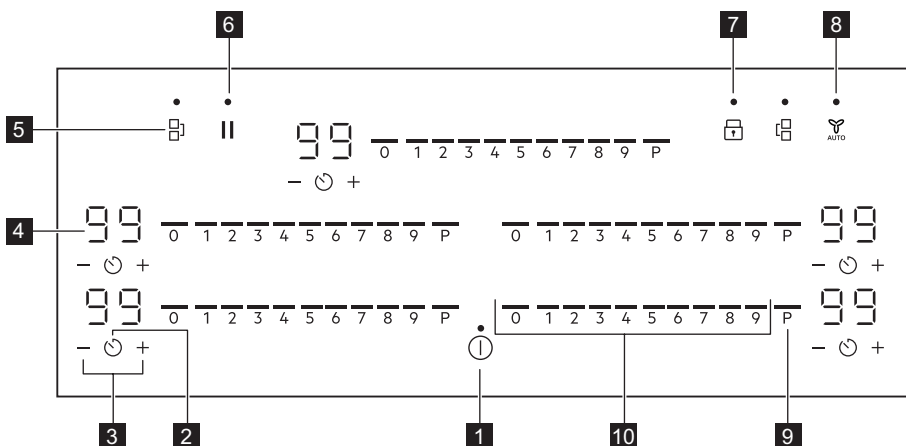
4. POPIS SPOTŘEBIČE

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.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Popis
1 ①	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 ②	Časovač	Slouží k nastavení funkce.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Popis	
3	+ / -	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.	
4	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
5		Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
6		Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
7		Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
8		Hob ² Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
9	P	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
10	-	Ovládací panel	Slouží k nastavení teploty.

4.3 Ukazatele na displeji

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

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

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

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Vstupte do nabídky > Uživatelská nastavení.



Viz „Struktura nabídky“.

2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí P.

3. Stisknutím / na předním časovači nastavte výkon.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.



POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

- 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. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Detekce nádoby

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

Pokud varnou nádobu položíte na varnou zónu před zvolením tepelného výkonu, na ovládací liště se zobrazí ukazatel nad symbolem 0.

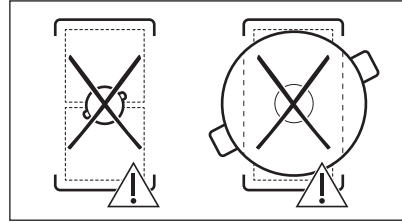
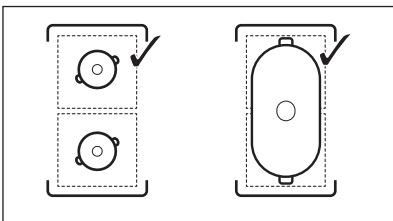
Odstraní-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, nad příslušným ovládacím panelem začnou blikat ukazatele. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 60 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

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

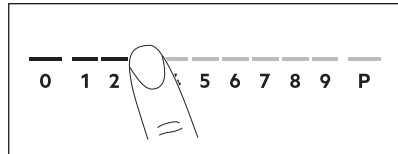
6.3 Používání varných zón

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

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



6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon.

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

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

6.5 PowerBoost

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



Viz část „Technické údaje“.




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

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)




VAROVÁNÍ!

   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.

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.7 Časovač





Odpočítávání času




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



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



Funkci nelze zapnout, když běží funkce Hob²Hood.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji časovače se zobrazí 00.
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka  nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.

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

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




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



Minutka

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



Funkci nelze zapnout, když běží funkce Hob²Hood.

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

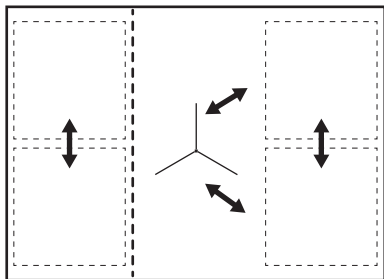
Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko  a poté tlačítko . Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00.

6.8 Řízení výkonu

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

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako první. Zbývající výkon bude rozdělí mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.
- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázky.



6.9 Struktura nabídky

Tabulka zobrazuje základní strukturu nabídky.

Uživatelská nastavení

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

Pokyny pro vstup do uživatelských nastavení:

stiskněte a podržte ① po dobu 3

sekund. Poté stiskněte a podržte . Nastavení se zobrazí na časovači v levých varných zón.

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Symbol se zobrazí na zadním časovači a hodnota na předním časovači. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko nebo na předním časovači.

Opuštění nabídky: stiskněte tlačítko ①.

OffSound Control

Zvuky můžete zapnout nebo vypnout v Nabídka > Uživatelská nastavení.

Viz „Struktura nabídky“.

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

- stisknete ①,
- časovač dokončí odpočet,
- stisknete neaktivní symbol.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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


- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se varná deska vypne.

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



Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

7.2 Pauza

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

Když je tato funkce zapnutá, lze použít funkce ① a . Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce nevypne funkce časovače.


- 1. Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.
- 2. Pokyny pro vypnutí funkce:** stiskněte .


Zobrazí se předchozí nastavení teploty .


7.3 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.


Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Vypnutí funkce: znovu stiskněte tlačítko .



 Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.


7.4 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel.


Vypněte varnou desku pomocí ①.

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


Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezmizí ukazatel.

Vypněte varnou desku pomocí ①.

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko ①, poté stiskněte na tři sekundy



, dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ①, funkce je znovu zapnutá.



7.5 Bridge

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

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


Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Pokyny pro zapnutí funkce pro levé/pravé varné zóny: dotkněte se  / . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z levých / pravých ovládacích snímačů.

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

7.6 Hob²Hood

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

 U většiny odsavačů par je dálkový systém 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 rychlost ventilátoru.

Automatické režimy





	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
Režim H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

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

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

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

Změna automatického režimu

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





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





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

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit

rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň.

Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol  znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte .



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

Zapnutí osvětlení

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



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

8. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

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

fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

8.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

8.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

8.4 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
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádoby zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.

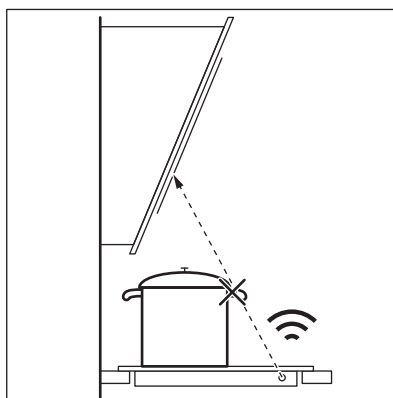
Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Příprava brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8.5 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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


Níže znázorněny odsavač par je pouze ilustrativní.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob[®]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 .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

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

9.2 Čištění varné desky

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

cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zbarvení. 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.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD







VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Ukazatel nad symbolem  se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz část „Denní používání“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...


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

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

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model IKE85753IB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukce 7.2 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 597 901 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.2 kW


11.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální doba trvání [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 180
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Prostřední přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 180
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

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

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

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku*

Označení modelu	IKE85753IB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Prostřední přední	21,0 cm

Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá přední	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá zadní	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá přední	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	179,6 Wh / kg
	Levá zadní	189,1 Wh / kg
	Prostřední přední	189,1 Wh / kg
	Pravá přední	187,3 Wh / kg
	Pravá zadní	189,1 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		186,8 Wh / kg

* Pro Evropskou unii podle EU 66/2014. Pro Bělorusko podle STB 2477-2017, příloha A. Pro Ukrajinu podle 742/2019.

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


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


12.2 Úspora energie

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

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

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registreaeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	47
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	49
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	51
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	54
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	55
6. NAPI HASZNÁLAT.....	56
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	59
8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	61
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	63
10. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	64
11. MŰSZAKI ADATOK.....	66
12. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	66
13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	67

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert,

súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.5 Szolgáltatások

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

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a

szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. A kábel vezetőkeinek egyenként minimum 1,5 mm² keresztmetszettel kell rendelkezni. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

**VIGYÁZAT!**

Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

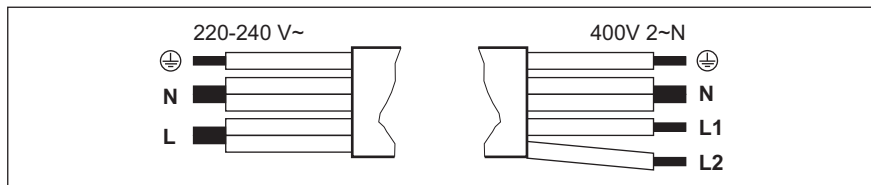
**VIGYÁZAT!**

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és barna vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna és fekete vezetékek szigetelését.
3. Helyezzen fel egy új 1,5 mm²-es érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

Kábel keresztmetszete: 1,5 mm²

**Egyfázisú csatlakoztatás - 220 - 240 V~**

Zöld – sárga

Null

Kék és kék

Fázis (L)

Fekete és barna

Kétfázisú csatlakoztatás (400 V 2 ~ N)

Zöld – sárga



Kék és kék

Fekete

Barna

Null

Fázis (L1)

Fázis (L2)

3.4 A tömítés felerősítése - Beépítés

1. Tisztítsa meg a munkalap hornyait.
2. Vágja fel a mellékelt 3x10 mm-es tömítőcsíkot 4 csíkra. A csíkok hosszúságának meg kell egyeznie a hornyok hosszával.
3. A csíkok végeit 45°-os szögben vágja el. A végeknek pontosan kell illeszkedniük a hornyok sarkaiba.
4. Illessze a csíkokat a hornyokba. A művelet közben ne nyújtsa meg a csíkokat. A csíkok végeit ne ragassa egymásra.

A főzőlap összeszerelése után szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az üvegkerámia között megmaradt hézagot. Ügyeljen arra, hogy ne jusson szilikon az üvegkerámia alá.

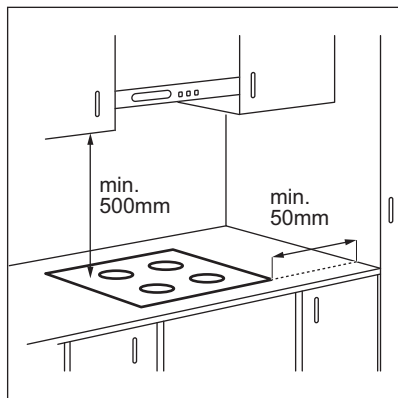
3.5 A tömítés felerősítése - Munkalapra szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környékét.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm-es tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepén helyezkedjenek el.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

3.6 Összeállítás

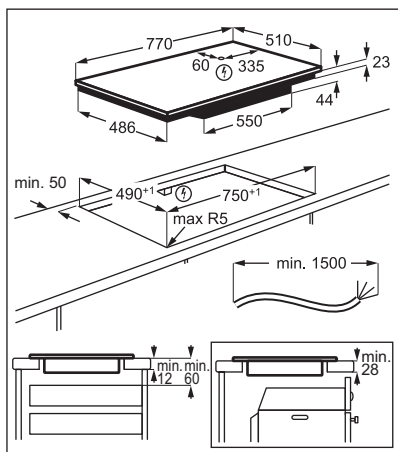
Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között

minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.

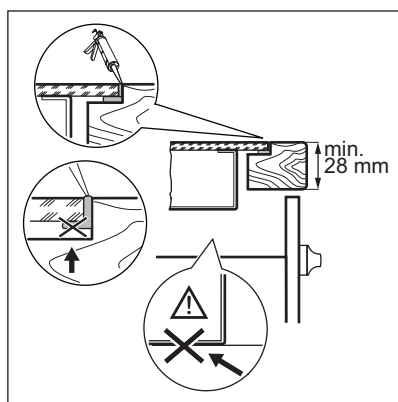
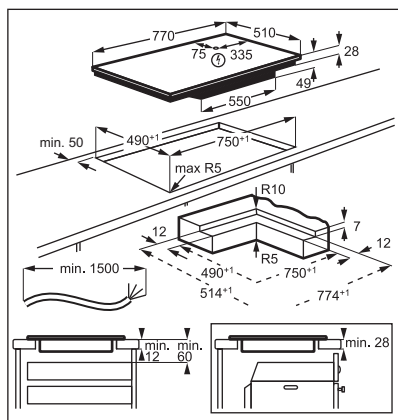


Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

MUNKALAPBA SZERELVE




BEÉPÍTÉS



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

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

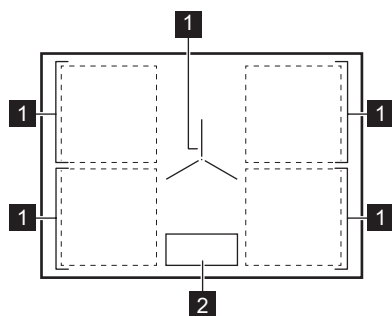
How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap egy síkba telepítése” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



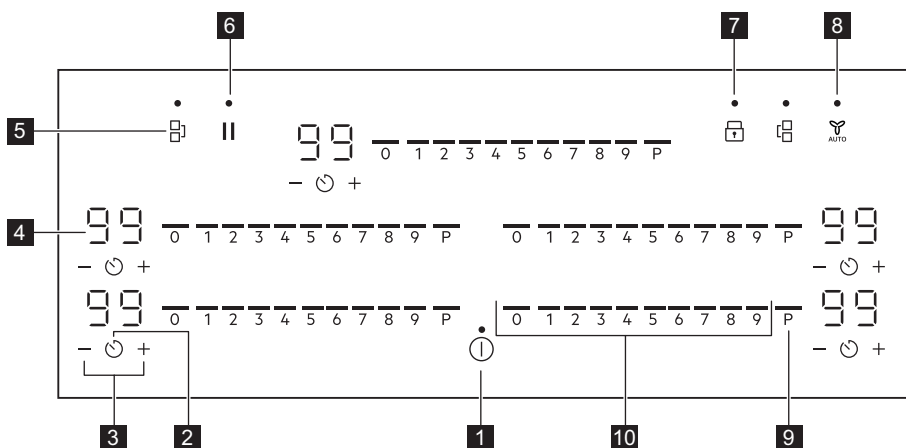
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezés



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

	Érzékelő	Funkció	Leírás
1		Be / Ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Időzítő	A funkció beállítása.
3		-	Növeli vagy csökkenti az időt.
4	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
5		Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
6		Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
7		Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
8		Hob ² Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.
9		PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
10	-	kezelősáv	A hőfok beállítása.

4.3 Kijelző visszajelzői

Visszajelző	Megnevezés
+ számjegy	Hiba történt.
	OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben): főzés folytatása / melegen tartás / maradék hő.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Teljesítménykorlátozás

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

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

1. Lépjen a Menü > Felhasználói beállítások menüpontba.



Lásd a „Menü felépítése” című részt.

2. Addig nyomja az elülső időzítő gombját, míg a megjelenik.
3. Nyomja meg az elülső 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

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a  gombot.

6.2 Főzőedény észlelése

Ez a funkció jelzi a főzőedények jelenlétét a főzőlapon, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzés során nem észlel főzőedényt.

Ha a főzőedényt egy főzőzónára helyezi, mielőtt kiválasztja a hőfokbeállítást, a kezelősávon megjelenik a 0 fölötti visszajelző.

Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő kezelősáv fölötti visszajelzők villogni kezdenek. Ha 60 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

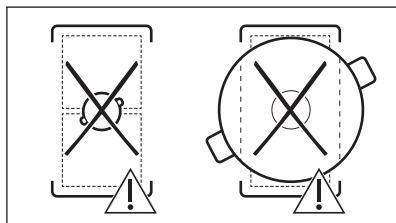
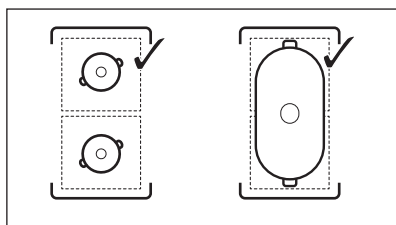
A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

6.3 A főzőzónák használata

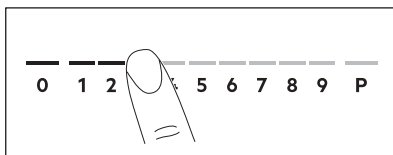
A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de

nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.



6.4 Hőfokbeállítás



1. Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelősávon.

A kezelősáv fölötti visszajelzők a kiválasztott hőfokig világítanak.

2. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

6.5 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 visszkapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

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

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

6.6 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.7 Időzítő

Visszaszámláló időzítő

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

Végezze el a kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.



A funkciót nem lehet bekapcsolni a Hob²Hood funkció működése közben.

1. Nyomja meg a gombot. 00 jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
2. Nyomja meg a vagy gombot az idő beállításához (00-99 perc).
3. Nyomja meg a gombot az időzítő elindításához, vagy várjon 3 másodpercet. Az időzítő megkezdi a visszaszámlálást.

Az idő módosítása: válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd nyomja meg a vagy gombot.

A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd nyomja meg a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

Az időzítő befejezi a visszaszámlálást, hangjelzés hallható, és 00 villog. A főzőzóna kikapcsol. A jelzés és villogás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás 00-t mutat.



A funkciót nem lehet bekapcsolni a Hob²Hood funkció működése közben.

1. Nyomja meg ezt: .
2. Nyomja meg a vagy gombot a idő beállításához.

Az időzítő befejezi a visszaszámlálást, hangjelzés hallható, és 00 villog. A jelzés és villogás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

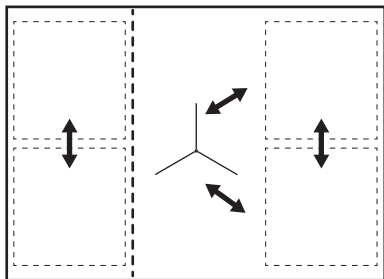
A funkció kikapcsolása: nyomja meg a , majd a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

6.8 Teljesítménykezelés

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

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Mindig elsőbbséget élvez az elsőként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a többi főzőzóna között lesz elosztva, azok kiválasztásának sorrendjében.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelősáv villog, és a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Várja meg, hogy a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utóljára kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.

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



6.9 A menü felépítése

A táblázat a főmenü szerkezetét mutatja.

Felhasználói beállítások

Szim-bólum	Beállítás	Lehetséges kiegészítő funkciók
b	Hangjelzések	Be / Ki (--)
P	Teljesítménykorlátozás	15 - 72
H	Páraelszívó mód	0 - 6
E	Riasztási / hibatörténet	A legutóbbi riasztások / hibák listája.

Felhasználói beállítások megadásához:

nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot. A bal oldali főzőzónák időzítőjén megjelennek a beállítások.

Navigálás a menüben: a menü a beállítási szimbólumból és egy értékből áll. A szimbólum a hátsó időzítőn, az érték pedig az előlő időzítőn jelenik meg. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a

gombot az előlő időzítőn. Nyomja meg a vagy gombot az előlő időzítőn a beállítás értékének módosításához.

A menüből való kilépéshez: nyomja meg a gombot.

OffSound Control

A hangjelzéseket a Menü > Felhasználói beállítások menüpontban be-/kikapcsolhatja.



Lásd a „Menü felépítése” című részt.

Ha a hangok ki vannak kapcsolva, a következő események bekövetkeztekor mindenképpen hallható hangjelzés:

- megérinti a gombot,
- az időzítő lejár,
- megnyom egy nem használható szimbólumot.

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:



- az összes főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást vagy ventilátorsebesség-beállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a főzőlap kikapcsol.

Kapcsolat a hőfokbeállítás és az idő között, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:


Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

7.2 Szünet

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

Amikor a funkció működik, a  és a  gomb használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpaneelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

1. A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a  gombot.

A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

2. A funkció kikapcsolása: nyomja meg a  gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.


7.3 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Megelőzi a hőfokbeállítás

Először végezze el a hőfokbeállítást.


A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a  gombot.



A funkció kikapcsolásához: nyomja meg újra a  gombot.



 A funkció kikapcsol, amikor Ön kikapcsolja a főzőlapot.

7.4 Gyermekbiztonsági eszköz


Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a  gombot. Ne végezzen semmilyen hőfokbeállítást. Nyomja meg és tartsa



lenyomva a  gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti visszajelző meg nem jelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

 Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad. A  fölötti visszajelző világít.

A funkció kikapcsolásához: nyomja meg a  gombot. Ne végezzen semmilyen hőfokbeállítást. Nyomja meg és tartsa

lenyomva a  gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti visszajelző el nem tűnik.

Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

Főzés bekapcsolt funkcióval: nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg  gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti kijelző el nem tűnik. Működtetheti a főzőlapot.

Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció újra működik.

7.5 Bridge



A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény. A főzőedények helyes elhelyezésére vonatkozó további információk a „Főzőzónák használata” című fejezetben találhatóak.

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

Először végezze el az egyik főzőzóna hőfokbeállítását.

A funkció bekapcsolása a bal vagy jobb

főzőzónánál: érintse meg a / gombot. A hőfok beállításához vagy módosításához érintse meg a bal vagy jobb szabályzógombok egyikét.

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

7.6 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 érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok

	Automa- tikus vi- lágítás	Forra- lás ¹⁾	Sütés ²⁾
H0 üzem- mód	Ki	Ki	Ki
H1 üzem- mód	Be	Ki	Ki
H2 üzem- mód ³⁾	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 érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.


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

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmér-
sékletet.

Az automatikus üzemmód módosítása


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



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

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


A ventilátor-sebesség kézi beállítása

A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez

nyomja meg a  gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus


üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1.

fokozatban, nyomja meg a  gombot.

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

A világítás bekapcsolása

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

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

8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónánál 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 üvegerámián.

A főzőedény anyaga

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

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

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

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés

közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

8.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

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

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

8.3 Öko Timer (Eco időzítő)

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

8.4 Példák a főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.

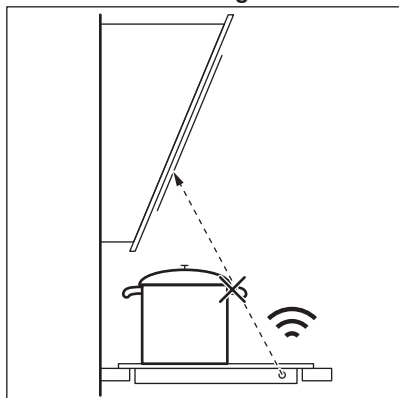
Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

8.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:


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

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



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

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

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

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 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 tisztítószer használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el.

Állítsa éles szögben az üvegerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Akkor távolítsa el, ha a főzőlap már megfelelően lehűlt:** a vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémess elszíneződéseket. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémess elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

10. HIBAELHÁRÍTÁS







FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.	A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik.	Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a  érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
A kezelőpanel használat közben felforrósodik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A szimbólum feletti visszajelző  megjelenik.	A Gyermekebiztonsági eszköz vagy Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon 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.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

10.2 Ha nem talál megoldást...


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

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

11. MŰSZAKI ADATOK

11.1 Adattábla

Modell: IKE85753IB
Típus: 62 D5A 01 AA
Indukció 7.2 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 597 901 00
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 Hz
Készült: Németország
7.2 kW
CE 

11.2 Főzőzónák jellemzői

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

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.

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Termékismertető*

Modellazonosító	IKE85753IB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	5	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Középső első	21,0 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal első	H 22,3 cm Sz 22,0 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal hátsó	H 22,3 cm Sz 22,0 cm

A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb első	H 22,3 cm Sz 22,0 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H 22,3 cm Sz 22,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	179,6 Wh/kg
	Bal hátsó	189,1 Wh/kg
	Középső első	189,1 Wh/kg
	Jobb első	187,3 Wh/kg
	Jobb hátsó	189,1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

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

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



A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

12.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	69
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	71
3. INSTALACJA.....	74
4. OPIS URZĄDZENIA.....	77
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	78
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	79
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	81
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	84
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	86
10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	87
11. DANE TECHNICZNE.....	89
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	89
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	90

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.

- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilать przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splełtania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka

przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłożowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styków.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Zapobiega to porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć

się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę 90°C lub

Pojedynczy przewód musi mieć przekrój co najmniej 1,5 mm². Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.



OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.



UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.



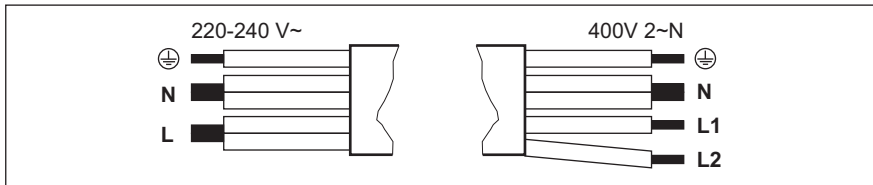
UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Połączenie dwufazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek brązowego i czarnego przewodu.
3. Założyć nową tuleję o przekroju 1,5 mm² na wspólną końcówkę przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Przekrój przewodu 1,5 mm²



Połączenie jednofazowe – 220 - 240 V~

Połączenie dwufazowe – 400 V 2 ~ N

	Zielony – żółty	Zielony – żółty	
			
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N
L	Czarny i brązowy	Czarny	L1
		Brązowy	L2

3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na równi z blatem

1. Oczyszczyć rowki w blacie roboczym.
2. Przeciąć dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 3 x 10 mm na 4 części. Paski taśmy uszczelniającej muszą mieć taką samą długość jak rowki.
3. Przyciąć końce pasków pod kątem 45°. Powinny one dobrze pasować do rogów rowków.
4. Przykleić paski taśmy w rowkach. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

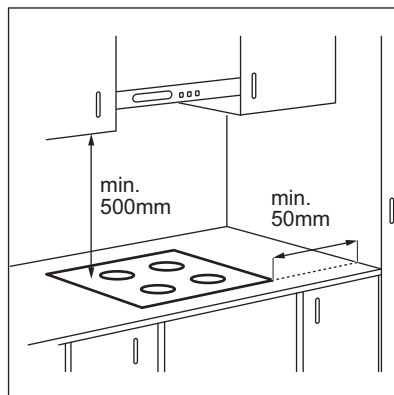
Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Należy uważać, aby silikon nie dostał się pod szkło ceramiczne.

3.5 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat wokół obszaru wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 2 x 6 mm wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

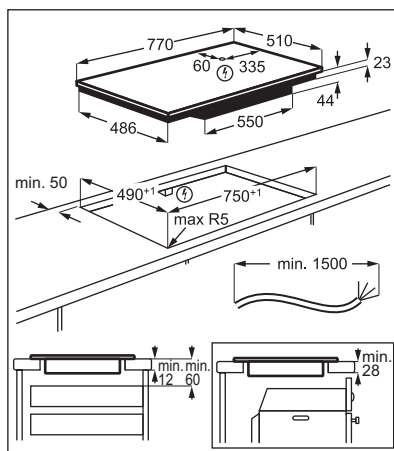
3.6 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.

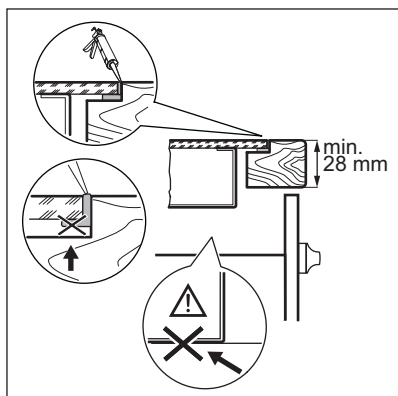
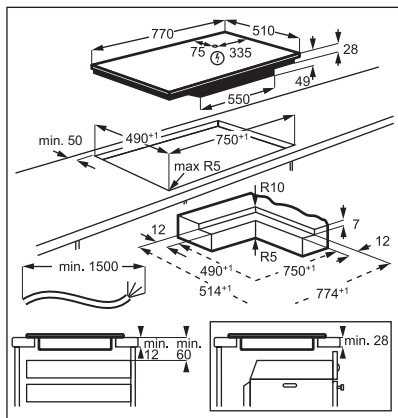


Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

INSTALACJA NA GÓRZE



INSTALACJA NA RÓWNI Z BLATEM



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Znajdź film instruktażowy „Zlicowana instalacja płyty indukcyjnej AEG”, wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższym rysunku.

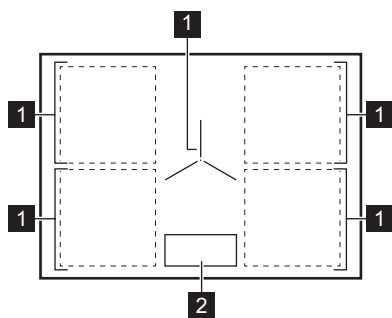


How to install your AEG induction hob
flush installation



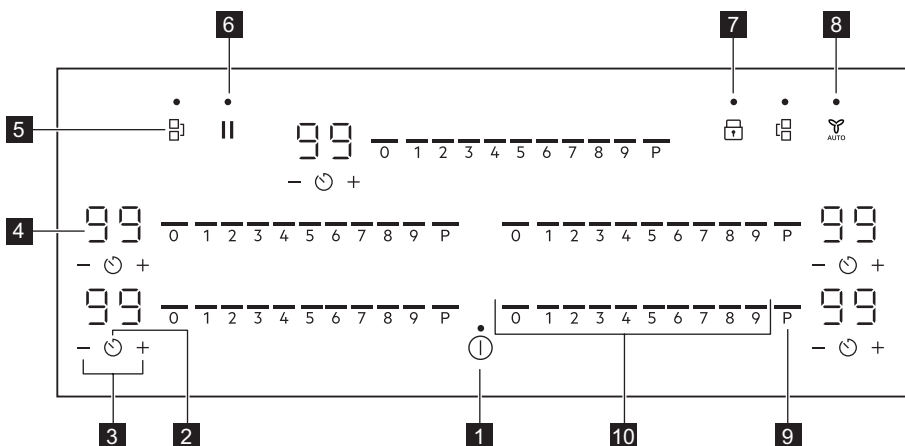
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1 ①	Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 ⌚	Zegar	Aby ustawić funkcję.

Pole czujnika	Funkcja	Opis	
3	+ / -	Przedłużanie lub skracanie czasu.	
4	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
5		Bridge	Włączanie i wyłączenie funkcji.
6		Pauza	Włączanie i wyłączenie funkcji.
7		Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
8		Hob ² Hood	Włączanie i wyłączenie trybu ręcznego funkcji.
9	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
10	-	Pasek sterowania	Ustawianie mocy grzania.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźnik	Opis
	Wystąpiła usterka.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuacja gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

- Przejdź do Menu > Ustawienia użytkownika.



Patrz „Struktura menu”.

- Naciskać przycisk na przednim zegarze, aż pojawi się P.
- Naciskać / na przednim zegarze, aby ustawić poziom mocy.

Poziomy mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.



UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

- 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. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczyń na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie.

Jeśli naczynie zostanie ustawione na polu grzejnym przed wybraniem ustawienia mocy grzania, na panelu sterowania pojawi się wskaźnik powyżej symbolu 0.

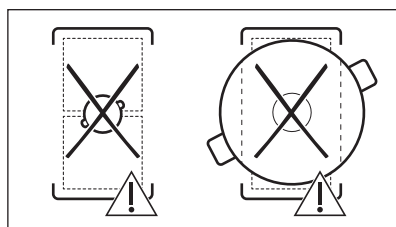
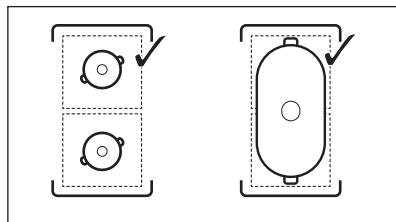
Jeśli naczynie zostanie tymczasowo zdjęte z włączonego pola grzejnego i odstawione na bok, wskaźniki nad odpowiednim panelem sterowania zaczną migać. Jeśli naczynie nie zostanie umieszczone z powrotem na włączonym polu grzejnym w ciągu 60 sekund, pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

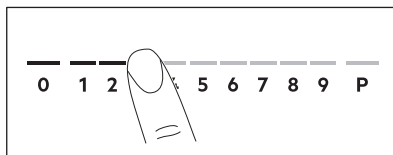
6.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



6.4 Ustawienie mocy grzania




1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji.

Wskaźniki nad panelem regulacji są wyświetlane do wybranego poziomu mocy grzania.

2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

6.5 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.


Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:
dotknąć **P**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.


6.6 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

 Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki  pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.7 Zegar



Wyłącznik czasowy


Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.


Ustaw moc grzania dla wybranego pola grzejnego, a następnie ustaw funkcję.



Funkcji nie można włączyć, gdy uruchomiona jest funkcja Hob²Hood.

1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu timera pojawi się 00.
2. Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić czas (00-99 minut).
3. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić timer lub odczekać 3 sekundy. Zegar zaczyna odliczać czas.

Aby zmienić czas: wybrać pole grzejne za pomocą  i nacisnąć przycisk **+** lub **-**.

Aby wyłączyć funkcję: wybrać pole grzejne za pomocą  i nacisnąć przycisk **-**. Pozostały czas powróci do wartości 00.


Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.


Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Ustawienie mocy grzania pokazuje 00.



Funkcji nie można włączyć, gdy uruchomiona jest funkcja Hob²Hood.

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić czas. Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć przycisk , a następnie **-**. Pozostały czas powróci do wartości 00.

6.8 Zarządzanie energią

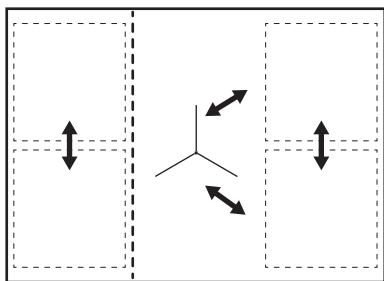
Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne (podłączone do tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej.

Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi . Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.

- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona pomiędzy pozostałe pola grzejne zgodnie z kolejnością wyboru.
- W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.
- Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



6.9 Struktura menu

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę menu.

Ustawienia użytkownika

Sym-bol	Ustawienie	Możliwe opcje
b	Dźwięk	Wł. / Wyt. (-)

Sym-bol	Ustawienie	Możliwe opcje
P	Ograniczenie mocy	15 - 72
H	Tryb okapu	0 - 6
E	Historia alarmów/ błędów	Lista ostatnich alarmów/błędów.

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika

należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk . Ustawienia pojawią się na timerze lewych pól grzejnych.

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Symbol pojawi się na tylnym timerze, natomiast wartość zostanie wyświetlona na przednim.

Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk na przednim timerze. Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć lub na przednim timerze.

Aby wyjść z menu: nacisnąć .

OffSound Control

Dźwięki można włączać/wyłączać w Menu > Ustawienia użytkownika.



Patrz „Struktura menu”.

Gdy dźwięki są wyłączone, dźwięk jest nadal słyszalny, gdy:

- po dotknięciu ;
- timer znika,
- naciśnięto symbol nieaktywny.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,

- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono żadnej mocy grzania ani biegu wentylatora,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim

przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłączy się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po którym urządzenie wyłączy się:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godziny

7.2 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja jest włączona, można używać symboli i . Wszystkie pozostałe symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

1. Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

2. Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

7.3 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawieniagrzania / prędkości okapu.

Najpierw należy ustawić moc grzania okapu.

Aby włączyć funkcję: nacisnąć przycisk .

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć przycisk ponownie.

Funkcja wyłącza się po wyłączeniu płyty grzejnej.

7.4 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aż nad symbolem pojawi się wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.

Wskaźnik powyżej jest włączony.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy

grzania. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aż nad symbolem zniknie wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



Gotowanie z włączoną funkcją: nacisnąć przycisk , a następnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aż zniknie wskaźnik nad symbolem. Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

7.5 Bridge

Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Więcej informacji na temat prawidłowego umieszczania naczyń można znaleźć w części „Korzystanie z pól grzejnych”.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, by działały jak jedno.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.

Aby włączyć funkcję dla pól grzejnych po lewej / prawej stronie: dotknij  / . Aby ustawić lub zmienić poziom mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących po lewej lub prawej stronie.

Aby wyłączyć funkcję: dotknij  / . Pola grzejne będą działać niezależnie.

7.6 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap reaguje na działanie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.





Tryby automatyczne

	Automa- tyczne oświetle- nie	Gotowa- nie1)	Smaże- nie2)
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 3)	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1

	Automa- tyczne oświetle- nie	Gotowa- nie1)	Smaże- nie2)
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

- 1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.
4. Nacisnąć  kilkakrotnie, aż pojawi się **h**.
5. Nacisnąć  zegara, aby wybrać tryb automatyczny.







Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.

i Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z

maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy nacisnąć .

i Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączenie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6.

i Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

8. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwać na niej naczyń.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).

- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczyń nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub

spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

8.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

8.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

8.4 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Gotuj z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Warzywa, ryby, mięso na parze.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Ziemniaki na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 litrów wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.

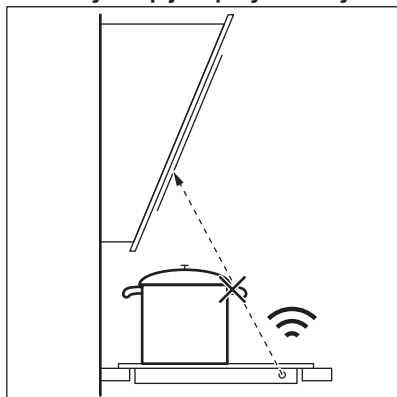
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

8.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać



9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody,

plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW







OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknęto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Zaświeci się wskaźnik nad symbolem  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...


Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model IKE85753IB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukcja 7.2 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 597 901 00
220–240 V/400 V, 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.2 kW
CE 

11.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczy-nia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 180
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 180
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcie*

Dane identyfikacyjne modelu	IKE85753IB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe przednie	21,0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22,3 cm Szer. 22,0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22,3 cm Szer. 22,0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 22,3 cm Szer. 22,0 cm

Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokreślonego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 22,3 cm Szer. 22,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Środkowe przednie Prawe przednie Prawe tylne	179,6 Wh/kg 189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 187,3 Wh/kg 189,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.


Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


12.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.aeg.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ


Всегда используйте оригинальные запчасти.


При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	92
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	94
3. УСТАНОВКА.....	97
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	100
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	101
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	102
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	105
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	108
9. УХОД И ЧИСТКА.....	110
10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	111
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	113
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	113
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	114

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключательные устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.

- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии

прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.

- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Диаметр провода должен быть не менее 1,5 мм². Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.



ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

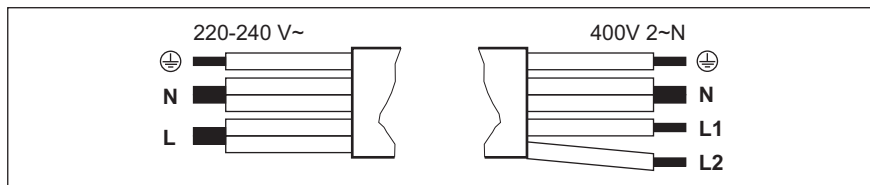
Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Двухфазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.

- Снимите изоляцию коричневого и черного кабельного наконечника.
- Наденьте новую гильзу провода сечением 1,5 мм² на стандартный кабельный наконечник (требуется специальный инструмент).

Сечение кабеля — 1,5 мм²



Однофазное подключение - 220 - 240 В ~

Двухфазное подключение — 400 В 2 ~ N

⊕	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	⊕
N	Синий и синий	Синий и синий	N
L	Черный и коричневый	Черный	L1
		Коричневый	L2

3.4 Установка прокладки — встраивание

- Очистите выемки в столешнице.
- Нарежьте идущий в комплекте уплотнитель 3x10 мм на 4 полоски. Длина полосок должна совпадать с длиной выемок.
- Отрежьте концы полосок под углом 45°. Они должны аккуратно разместиться в углах выемок.
- Уложите полоски в выемки. Не растягивайте полоски. Концы полосок не должны перекрывать друг друга.

После сборки варочной поверхности заполните остающиеся пустоты между стеклокерамикой и столешницей силиконовым герметиком. Проверьте, чтобы силиконовый герметик не попал под стеклокерамику.

3.5 Установка прокладки — установка сверху

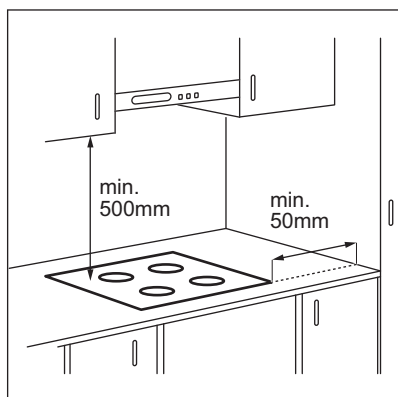
- Очистите область выреза столешницы.
- Приклейте к нижней кромке варочной поверхности вдоль края стеклокерамической поверхности

идущую в комплекте уплотняющую ленту 2x6 мм. Не растягивайте ее. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон варочной поверхности.

- Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине.
- Соедините две конца уплотнительной ленты вместе.

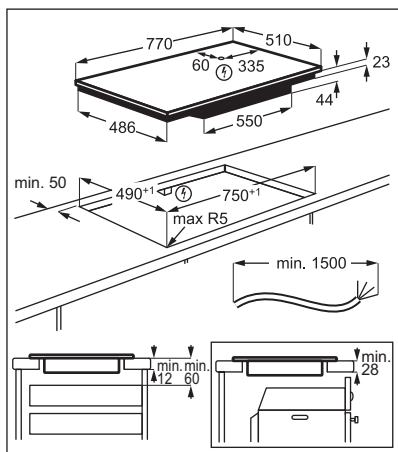
3.6 Сборка

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

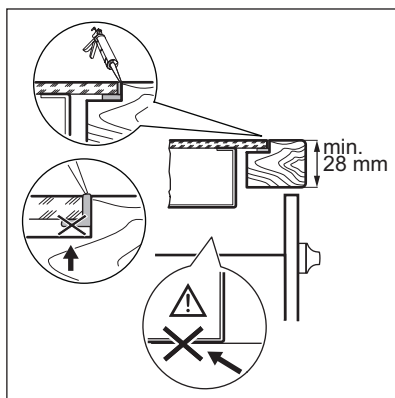
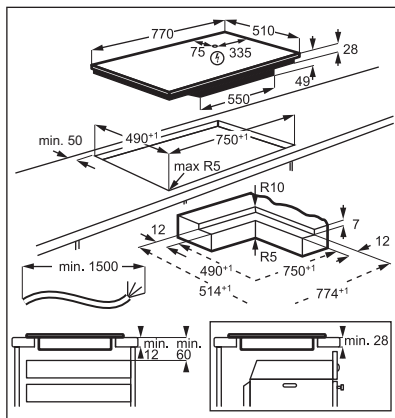


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

УСТАНОВКА СВЕРХУ



ВСТРАИВАНИЕ



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

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

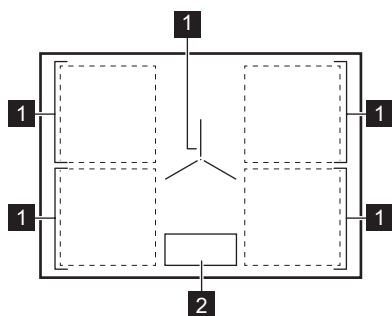


Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в один уровень со столешницей». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



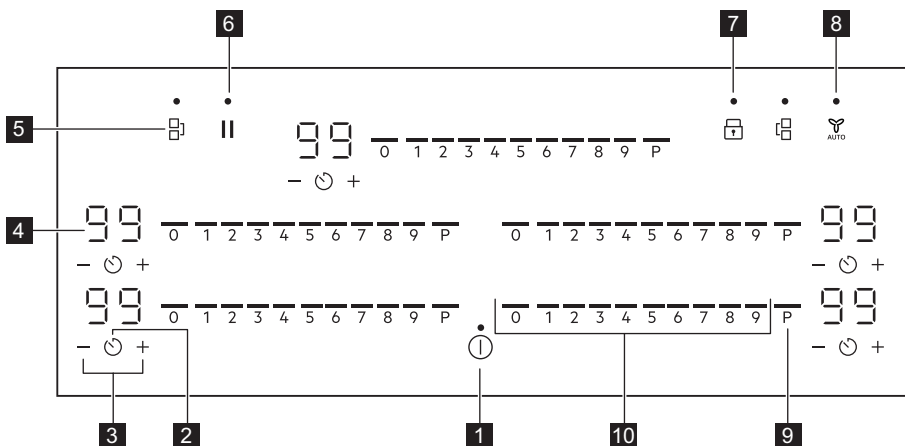
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

4.2 Расположение панели управления



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

	Сен-сорное поле	Описание	Описание
1		Вкл / Выкл	Включение и выключение прибора.
2		Таймер	Установка функции.
3		-	Увеличение или уменьшение времени.
4	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5		Bridge	Включение и выключение функции.
6		Пауза	Включение и выключение функции.
7		Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
8		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9		PowerBoost	Включение функции.
10	-	Панель управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Индикатор	Описание
+ число	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в Меню > Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

2. Нажмите и удерживайте на переднем таймере, пока не появится .

3. Нажмите / на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт

- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт


6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

Если вы поставите посуду на конфорку до выбора уровня нагрева, на панели управления появляется индикатор выше 0.

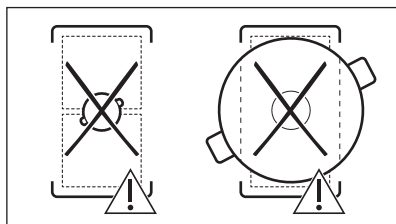
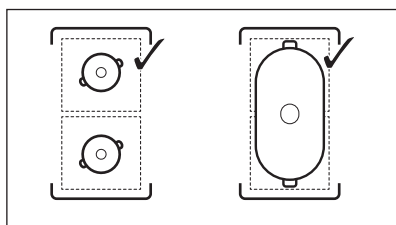
Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не вернете посуду на включенную конфорку в течение 60 секунд, конфорка автоматически выключится.

Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки в течение указанного времени.

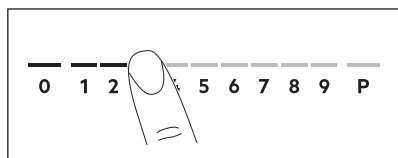
6.3 Использование конфорок

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

Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна покрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.



6.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загораются в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

6.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».


Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**. Высветится

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.




6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы  /  / . Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.7 Таймер



Таймер обратного отсчета

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


Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.




Во время работы этой Hob²Hood функции ее нельзя включить.

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».
2. Нажимайте **+** или **-**, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).
3. Нажмите  для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.

Для изменения времени выберите

конфорку с помощью  и нажмите на **+** или **-**.

Для выключения функции выберите конфорку с помощью  и нажмите **-**. Обратный отсчет оставшегося времени выполнится до 00.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. Отображается уровень нагрева 00.



Во время работы этой Hob²Hood функции ее нельзя включить.

1. Нажмите
2. Чтобы установить текущее время, нажмите **+** или **-**.

Таймер завершает обратный отсчет, раздаётся звуковой сигнал, и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

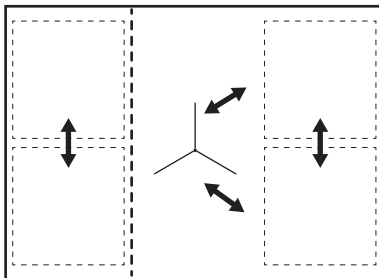
Для выключения функции нажмите и **-**. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

6.8 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.

- Дождитесь, пока дисплей не перестанет мигать или не понизится уровень нагрева выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок. Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6.9 Структура меню

Таблица отображает основную структуру меню.

Пользовательские настройки

Символ	Установка	Возможные варианты
b	Звук	Вкл / Выкл (--)
P	Ограничение мощности	15 - 72
H	Режим вытяжки	0 - 6
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок	Список недавних сигналов тревоги/ошибок.

Для ввода пользовательских

параметров: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте . Параметры отображаются на таймере конфорок с левой стороны.

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. На заднем таймере появляется символ, а на переднем – значение. Для переключения между настройками нажмите на переднем таймере. Для изменения

заданного значения нажмите **+** или **-** на переднем таймере.

Для выхода из меню нажмите **ⓘ**.

OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню > Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

Когда звуки выключены, вы по-прежнему слышите звук, если:

- вы коснулись **ⓘ**,
- сработает таймер;
- вы нажмете на неактивный символ.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки
- После включения варочной поверхности не задаются ни уровень нагрева, ни скорость вентилятора,
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выключается варочная поверхность.

Соотношение уровня нагрева и времени, по истечении которого варочная панель выключается:

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

7.2 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов **ⓘ** и **||**. Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. Для включения функции нажмите кнопку **||**.

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. Для выключения функции: нажмите **||**.

Загорается предыдущий уровень нагрева.

7.3 Блокир. кнопок

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

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции нажмите кнопку **⏏**.

Для выключения функции нажмите кнопку **⏏** повторно.







Функция выключается при выключении варочной поверхности.


7.4 Защита от детей



Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.




Для включения функции нажмите . Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не появится индикатор над символом. Выключите варочную поверхность с помощью .


-  После выключения варочной поверхности данная функция продолжает работать. Индикатор над  загорится.

Для выключения функции нажмите . Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью .



Приготовление при включенной функции: нажмите  и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не исчезнет индикатор над символом. Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью  функция снова работает.

7.5 Bridge



-  Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок».

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

Сначала следует установить уровень нагрева одной из конфорок.


Включение функции для левой / правой конфорки: коснитесь  / . Чтобы задать или изменить уровень

нагрева, коснитесь одной из левых/правых сенсорных кнопок управления.

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

7.6 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.

-  В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1—Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл





Автоматическое зажигание		Варка 1)	Обжарка 2)
Режим Н2 3)	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Режим Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются независимо от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на  в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится **h**.
5. Нажмите на таймере на  и выберите автоматический режим.




Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.


Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели.

Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на



AUTO скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее

нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1



нажмите AUTO.



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона от Н1 до Н6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

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

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

8.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

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

8.3 Эко Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

8.4 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня

нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

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

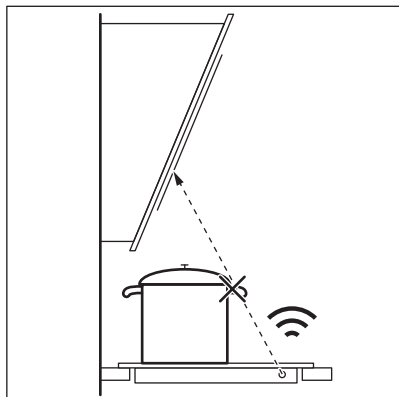
8.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.


- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

9. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

9.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты,

содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очищения насухо вытрите варочную панель мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ






ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

10.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. «Ежедневное использование».
Раздается постоянный звуковой сигнал.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится индикатор над символом  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. «Ежедневное использование».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

10.2 Если проблему не удалось решить...


Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

11.1 Табличка с техническими данными

Модель IKE857531B
Тип 62 D5A 01 AA
Индукция 7.2 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 901 00
220–240 В / 400 В 2N 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.2 кВт
CE 

11.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 180
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Средняя передняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	2300	3200	10	125 - 180
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

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

12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Технические данные*

Модель	IKE857531B	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	5	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Средняя передняя	21,0 см

Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая передняя	L 22,3 см W 22,0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая задняя	L 22,3 см W 22,0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Правая передняя	L 22,3 см W 22,0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Задняя правая	L 22,3 см W 22,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя	179,6 Вт·ч/кг
	Левая задняя	189,1 Вт·ч/кг
	Средняя передняя	189,1 Вт·ч/кг
	Правая передняя	187,3 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)	Задняя правая	189,1 Вт·ч/кг
		186,8 Вт·ч/кг

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

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.


12.2 Энергосбережение


Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využijete tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	116
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	118
3. INŠTALÁCIA.....	120
4. POPIS VÝROBKU.....	123
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	124
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	125
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	127
8. TIPY A RADY.....	130
9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	132
10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	132
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	134
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	134
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	135

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
 - **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
 - Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarou 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 dozorom. 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 klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
 - Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.

- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.

- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.

- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykou elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.

- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvic. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Na spotrebič nekladte alobal.

- 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 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpušťačmi 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!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte 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 oľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.

- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať priemer minimálne 1,5 mm². 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!

Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.



UPOZORNENIE!

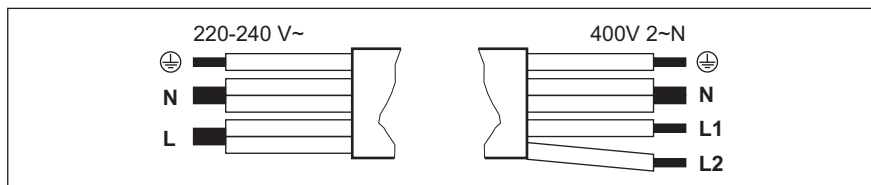
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Dvojfázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.

- Odstráňte izoláciu z hnedého a čierneho konca kábla.
- Na spoločný koniec kábla nasuňte novú koncovku kábla o veľkosti 1,5 mm² (vyžaduje sa špeciálne náradie).

Prierez kábla 1,5 mm²



Jednofázové pripojenie – 220 – 240 V~



Zelený – žltý

N

Modrý a modrý

L

Čierny a hnedý

Dvojfázové pripojenie – 400 V 2 ~ N

Zelený – žltý



Modrý a modrý

N

Čierny

L1

Hnedý

L2

3.4 Pripevnenie tesnenia – integrovaná inštalácia

- Vyčistite drážky na pracovnej ploche.
- Dodanú tesniacu pásku 3x10 mm nastrihajte na 4 pásy. Pásy musia mať rovnakú dĺžku ako drážok.
- Konce pásov zastrihnite v 45° uhle. Mali by presne dosadnúť do rohov drážok.
- Tesniace pásy vsaďte do drážok. Pásy nenahajujte. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Dbajte na to, aby sa silikón nedostal pod sklokeramiku.

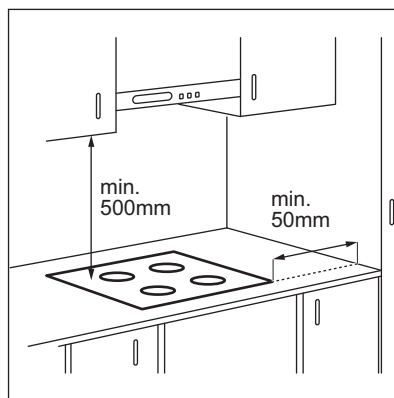
3.5 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

- Očistite pracovnú plochu okolo vyrezanej plochy.
- Na spodnej hrane varného panela pozdĺž vonkajšej hrany sklokeramiky nalepte dodávané tesnenie 2x6 mm. Pásku pritom neťahajte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.
- Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.

- Prítlačte k sebe oba konce tesniacej pásky.

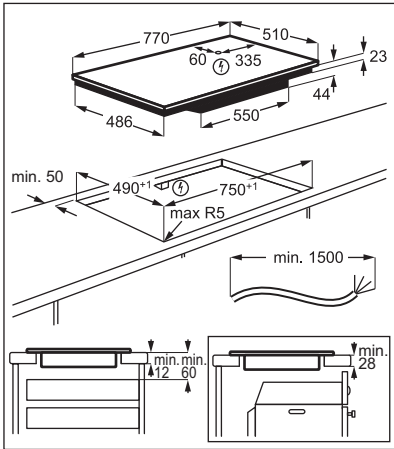
3.6 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

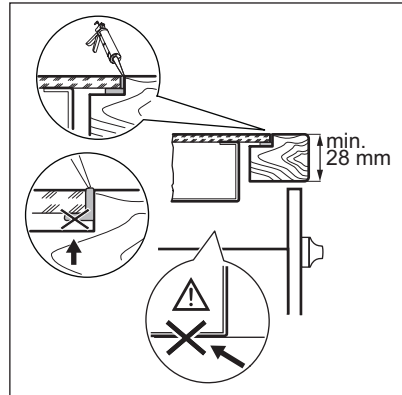
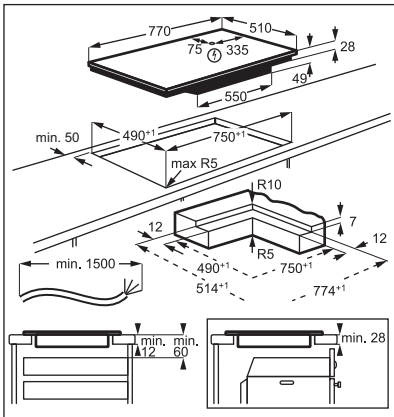


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

INŠTALÁCIA NA VRCHU



INTEGROVANÁ INŠTALÁCIA



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia, pri ktorej sú plochy v rovine“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

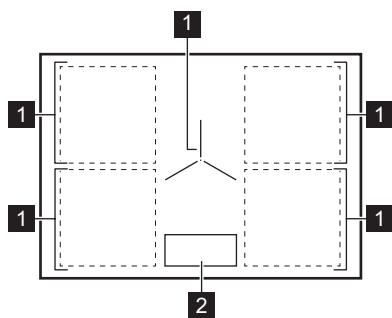


How to install your AEG induction hob flush installation



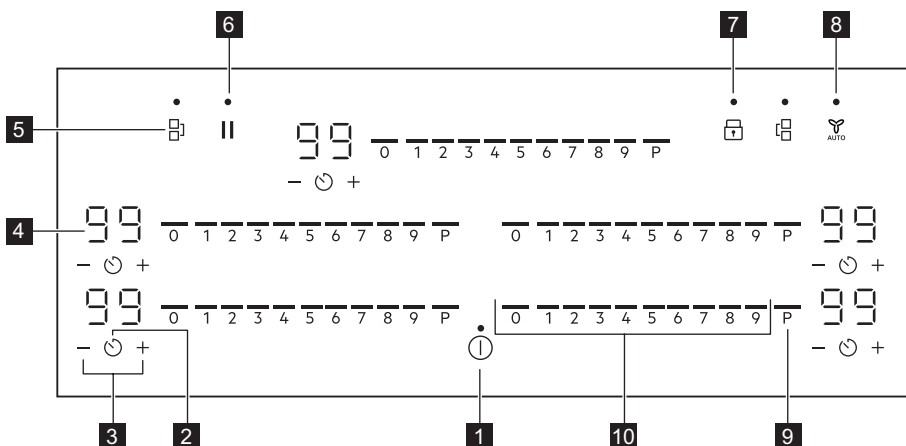
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Popis	
1	ⓘ	Zap. / Vyp.	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2	⌚	Časovač	Nastavenie funkcie.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis	
3	+ / -	Predĺženie alebo skrátenie času.	
4	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
5		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie
6		Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie
7		Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
8		Hob [®] Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
9	P	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
10	-	Ovládaci pásik	Nastavenie varného stupňa.

4.3 Ukazovatele na displeji

Indikátor	Popis
+ číslica	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Prejdite na položky Ponuka > Používateľské nastavenia.



Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

2. Stláčajte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Stláčaním tlačidiel / na prednom časovači nastavte úroveň výkonu.

Úroveň 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 o hľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Stlačením a podržaním  zapnete alebo vypnete varný panel.

6.2 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad.

Ak pred nastavením varného stupňa položíte kuchynský riad na varnú zónu, na ovládacom paneli sa zobrazí ukazovateľ nad tlačidlom 0.

Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, ukazovatele nad príslušným ovládacím panelom začnú blikať. Ak do 60 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky vypne.

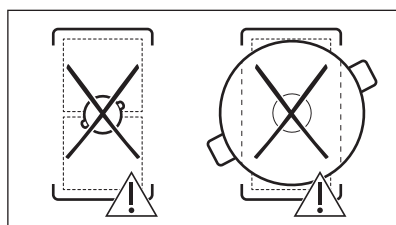
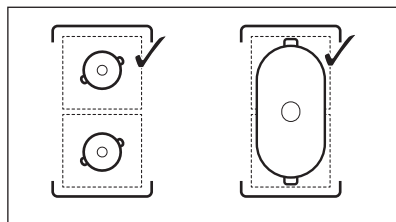
Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny v rámci uvedeného časového limitu.

6.3 Používanie varných zón

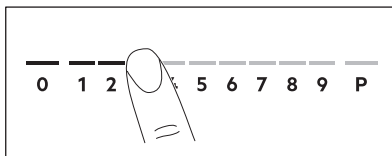
Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.



6.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím pásikom sa zobrazia až po zvolenú úroveň stupňa ohrevu.

2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

6.5 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.


Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P**. Rozsvieti sa

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.


6.6 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

 Pokiaľ je ukazovateľ 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.

Ukazovatele sa  zobrazia, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.7 Časovač




Časovač odpočítavania


Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.




Nastavte varný stupeň pre zvolenú varnú zónu a potom nastavte funkciu.





Funkciu nie je možné zapnúť, kým je funkcia Hob²Hood spustená.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji časovača sa zobrazí 00.
2. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte čas (00 – 99 minút).

3. Stlačením tlačidla  spustíte časovač alebo počkajte 3 sekundy. Časovač začne odpočítavať.

Zmena času: pomocou tlačidla  vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo  alebo .

Vypnutie funkcie: pomocou tlačidla  vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo . Zostávajúci čas sa odpočítava do 00.




Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Varná zóna sa vypne. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti. Varný stupeň zobrazuje 00.



Funkciu nie je možné zapnúť, kým je funkcia Hob²Hood spustená.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačením  alebo  nastavte čas. Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo  a . Zostávajúci čas sa odpočítava dozadu do 00.

6.8 Správa výkonu

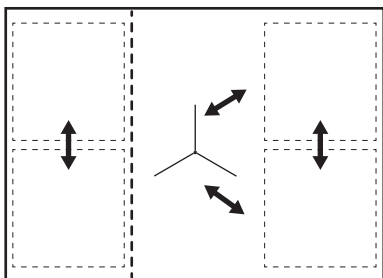
Ak je zapnutých viacero zón, pričom spotreba energie je vyššia než možnosti zdroja napájania, pomocou tejto funkcie sa dostupná energia rozloží medzi jednotlivé varné zóny (pripojené do tej istej fázy). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá. Zvyšný

výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.

- Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikať a zobrazí maximálne možné varné stupne.
- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikať, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



6.9 Štruktúra ponuky

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru ponuky.

Používateľské nastavenia

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
b	Zvuk	Zap. / Vyp. (-)
P	Obmedzenie napájania	15 - 72

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
H	Režim odsávača pár	0 - 6
E	História alarmov / chýb	Zoznam nedávnych alarmov / chýb.

Prechod na používateľské nastavenia:

Pridržte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržte tlačidlo . Nastavenia sa zobrazia na časovači ľavých varných zón.

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Symbol sa zobrazuje na zadnom časovači a hodnota sa zobrazuje na prednom časovači. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo alebo na prednom časovači.

Opustenie ponuky: stlačte tlačidlo .

OffSound Control

Zvuky môžete zapnúť / vypnúť v časti Ponuka > Používateľské nastavenia.



Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Keď sú zvuky vypnuté, zvukovú signalizáciu budete počuť, keď:

- sa dotknete ,
- sa vypne časovač,
- stlačíte neaktívny symbol.

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň ani rýchlosť ventilátora,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu,

handru, atď.). Zaznie signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.



- spotrebič sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa varný panel vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa spotrebič vypne:



Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodiny

7.2 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť  a . Všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

- 1. Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo . Varný stupeň sa zníži na 1.
- 2. Funkciu vypnete** stlačením tlačidla . Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň.

7.3 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo .




Vypnutie funkcie: znova stlačte tlačidlo .



Funkcia sa vypne, keď vypnete varný panel.


7.4 Detská poistka




Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.



Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo  3 sekundy, až kým sa nezobrazí ukazovateľ nad symbolom. Vypnite varnú dosku s .




Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna.

Ukazovateľ nad symbolom  svieti.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo  3 sekundy, až kým sa ukazovateľ nad symbolom nezmizne. Vypnite varnú dosku s .

Varenie s aktivovanou funkciou: stlačte tlačidlo a , potom podržte tlačidlo  na 3 sekundy, kým nezmizne ukazovateľ nad symbolom. Môžete obsluhovať varnú dosku.

Keď varnú dosku vypnete s , funkcia sa opäť zapne.

7.5 Bridge







Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón. Viac informácií o správnom umiestnení kuchynského riadu nájdete v časti „Používanie varných zón“.

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z varných zón.

Zapnutie funkcie pre ľavé / pravé varné

zóny: dotknite sa tlačidla  / . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z ľavých/pravých ovládacích snímačov.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla  / . Varné zóny fungujú samostatne.

7.6 Hob²Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

i Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje vždy, keď otáčače otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráža- nie ²⁾
Režim H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
Režim H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
Režim H2 3)	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 zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Vypnite varnú dosku.


2. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti **h**.
5. Stlačením tlačidla  časovača vyberte automatický režim.




i Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.

i Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastaví sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .

i Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

i Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

8. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením pánvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna 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, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia

varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

8.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- 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, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

8.3 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

8.4 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 stredné intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

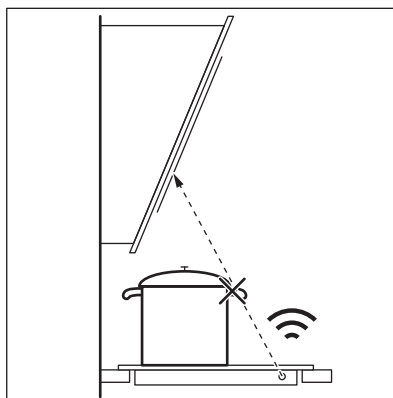
Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávajúte teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	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.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečenie, zasmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

8.5 Rady a tipy pre Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:


- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takúto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood
 Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače

pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s

cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Odstráňte, keď je varný panel dostatočne vychladený:** krúžky vodného kameňa, vodné krúžky, tukové škvrny, 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.

10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV






VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň počas 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového polia.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípacie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón.	Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.	Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzory polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorych polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzory pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorych polí.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládacímu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorych polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ukazovateľ nad symbolom  sa rozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 a číslo sa rozsvieti.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

10.2 Ak nenájdete riešenie...



Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model IKE85753IB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukcia 7.2 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 597 901 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.2 kW
 

11.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 180
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 180
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku*

Identifikácia modelu	IKE85753IB
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel
Počet varných zón	5
Technológia ohrevu	Indukcia

Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný predný	21,0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Ľavý predný	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Pravý predný	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Pravý zadný	D 22,3 cm Š 22,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	179,6 Wh/kg
	Ľavý zadný	189,1 Wh/kg
	Stredný predný	189,1 Wh/kg
	Pravý predný	187,3 Wh/kg
	Pravý zadný	189,1 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

* Pre Európsku úniu podľa nariadenia EÚ 66/2014. Pre Bielorusko podľa STB 2477-2017, príloha A. Pre Ukrajinu podľa 742/2019.

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.


12.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

Відвідайте наш веб-сайт:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop


ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	137
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	139
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	142
4. ОПИС ВИРОБУ.....	145
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	146
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	147
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	150
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	152
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	155
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	155
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	157
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	158
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	159

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо

прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.

- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки кастрюль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.

- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмийте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.

- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Діаметр

однієї жили має складати щонайменше 1,5 мм². Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.



УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.



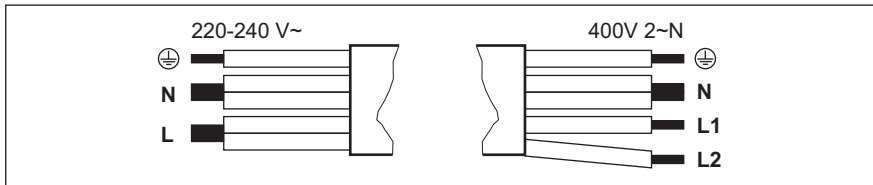
УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Двофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть ізоляцію з кінців коричневого й чорного кабелів.
3. Установіть нову кінцеву муфту дроту 1,5 мм² на спільний кінець кабелів (потрібен спеціальний інструмент).

Поперечний переріз кабелю 1,5 мм²



Однофазне підключення — 220–240 В~

Двофазне підключення — 400 В 2 ~ Н



Зелений — жовтий

Зелений — жовтий



N

Синій і синій

Синій і синій

N

L

Чорний і коричневий

Чорний

L1

Коричневий

L2

3.4 Приєднання ущільнювача — Вбудоване встановлення

1. Очистіть шпунти на робочій поверхні.
2. Розріжте ущільнювальну стрічку 3x10 мм, що постачається в комплекті, на 4 частини. Стрічки повинні мати таку саму довжину, як і шпунти.
3. Обріжте кінці стрічок за кутом 45°. Вони мають точно відповідати куткам шпунтів.
4. Приєднайте стрічки до шпунтів. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на одний.

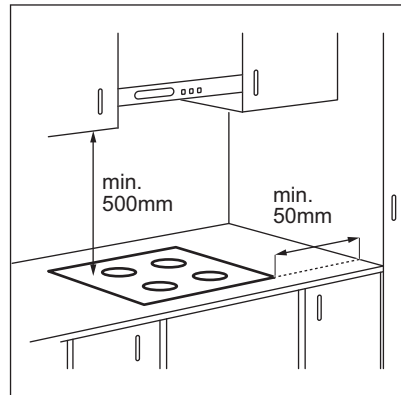
Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Слідкуйте за тим, щоб силікон не потрапив під склокерамічну поверхню.

3.5 Приєднання ущільнювача — Встановлення зверху

1. Очистіть робочу поверхню навкруги вирізаного отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку 2x6 мм, що входить до комплекту, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки знаходяться посередині з одного боку варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

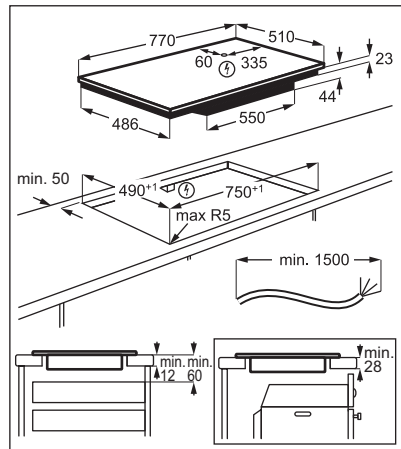
3.6 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

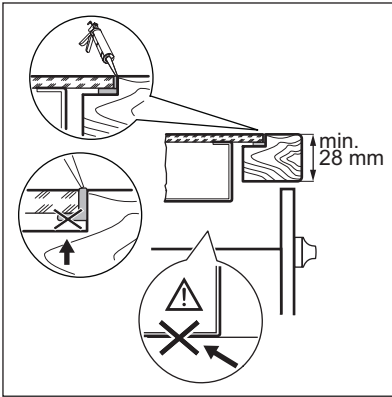
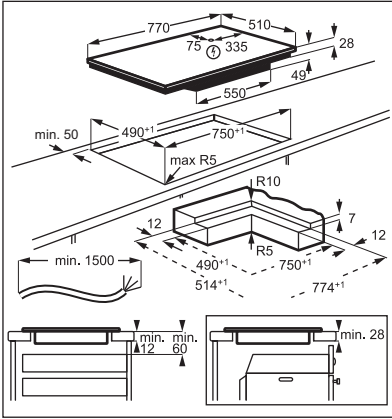


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОВЕРХ



ББУДОВУВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення без виступів», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

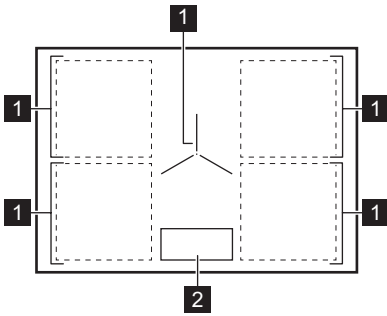


How to install your AEG induction hob flush installation



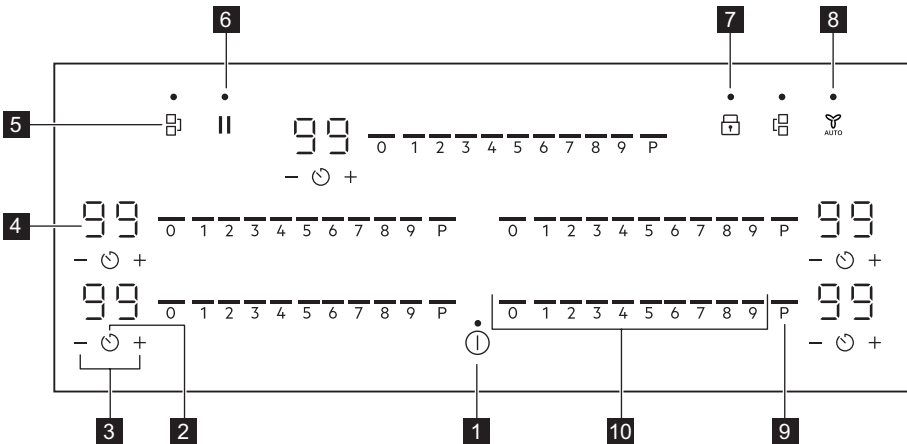
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні






- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування





Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис	
1	ⓘ	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	⌚	Таймер	Щоб установити функцію.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис	
3	+ / -	Збільшення або зменшення тривалості.	
4	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
5		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
6		Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
7		Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
8		Hob ² Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9	P	PowerBoost	Увімкнення функції.
10	-	Панель керування	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
 + цифра	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.




За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:

1. Вхід в меню > Налаштування користувача.



Див. розділ «Структура меню».

2. Натисніть і утримуйте  на передньому таймері, доки не з'явиться P.
3. Натисніть  /  на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».



УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

- P72 — 7200 Вт

- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт

- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте **0**, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

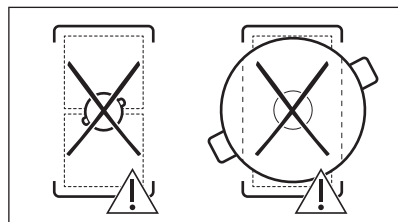
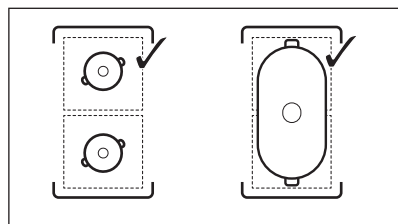
Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 60 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

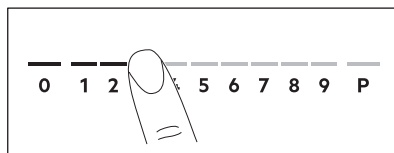
6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накрити центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.


Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично

перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

 Див. розділ «Технічні дані».


Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

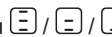
6.6 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори  з'являється, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.


Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.



6.7 Таймер


Таймер зворотного відліку часу


За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

 Не можна активувати цю функцію, коли працює функція Hob²Hood.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть **+** або **-**, щоби встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоби запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.


Щоби змінити час: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть **+** або **-**.


Щоб вимкнути функцію: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть **-**. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.


Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

 Не можна активувати цю функцію, коли працює функція Hob²Hood.

1. Натисніть .
2. Натисніть **+** або **-**, щоби задати час. Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

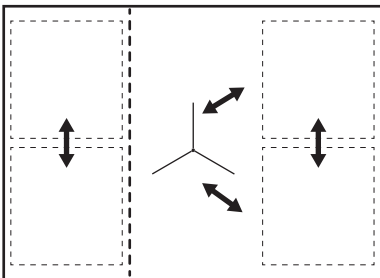
Щоби вимкнути функцію: натисніть  і **-**. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

6.8 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.





6.9 Структура меню




У таблиці показано базову структуру меню.

Налаштування користувача

Сим-вол	Налаштування	Можливі опції
b	Звук	Увімк. / Вимк. (–)
P	Обмеження потужності	15 - 72
H	Режим витяжки	0 - 6
E	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

Щоб ввести налаштування


користувача, натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте . Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

Навігація в меню: меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть  на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть  або  на передньому таймері.


Щоби вийти з меню: натисніть .

OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».

 Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь .
- спрацював таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:



- усі зони готування деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння всієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагріву і часом, після якого прилад вимикається:


Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

7.2 Пауза


Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції можна використовувати  та . Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Ступіть нагріву знижується до 1.

2. Щоби вимкнути функцію, натисніть .

Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання.


7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .



Щоби вимкнути функцію: натисніть  ще раз.



 Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

7.4 Захист від доступу дітей



Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .


 Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні. Індикатор над символом  світиться.

Щоби вимкнути функцію: натисніть .

Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Готування з увімкненою функцією:

натисніть , потім натисніть  і

утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція вмикається знову.



7.5 Bridge





Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування».

Ця функція поєднує дві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї зони готування.

Щоб увімкнути функцію для лівих/правих зон готування: торкніться  / . Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного з лівих/правих сенсорів керування.

Щоб вимкнути функцію, торкніться  / . Зони готування працюють незалежно.

7.6 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим Н5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими




	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаженн ^я ²⁾
Режим Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим Н6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3


1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.


2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму


1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть  протягом 3 секунд.
4. Натисніть  кілька разів, доки не засвітиться **h**.
5. Натисніть **+** таймер, щоб вибрати автоматичний режим.


 Для керування витяжною безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.

 Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково увімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.


Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.


Для цього натисніть,  коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання  швидкість

вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і


натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть



 Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього налаштуйте автоматичний режим на H1 – H6.

 Індикатор на витяжці вмикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише

частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

8.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потрiскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

8.3 Өко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагiвальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

8.4 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Приготування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.

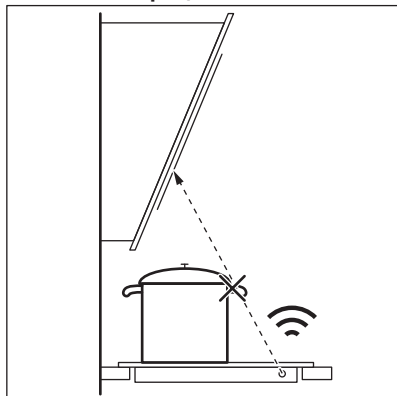
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
6 - 7	Лягдне смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8.5 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:


- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль,

цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ







ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Працює Пауза.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

11.1 Табличка з технічними даними

Модель IKE857531B
Тип 62 D5A 01 AA
Індукція 7.2 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 901 00
220–240 В / 400 В 2Н 50 Гц
Вироблено в: Німеччина
7.2 кВт



11.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 180
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня передня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 180
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі	IKE85753IB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	5	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Середня передня	21,0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня ліва	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня права	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня права	Д 22,3 см Ш 22,0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	179,6 Вт·год/кг
	Задня ліва	189,1 Вт·год/кг
	Середня передня	189,1 Вт·год/кг
	Передня права	187,3 Вт·год/кг
	Задня права	189,1 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	186,8 Вт·год/кг	

* Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.


Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.


12.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867372787-G-452022



AEG