

USER MANUAL



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	2
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	7
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
5. NAPI HASZNÁLAT.....	10
6. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	15
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	18
8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	19
9. HIBAEHÁRÍTÁS.....	22
10. MŰSZAKI ADATOK.....	24
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	25

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.

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 Gyermek és kiszolgáltató személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- 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

- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** 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/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati

útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömitőanyaggal 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 távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva 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.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezése 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), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási (belső) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú

edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

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 bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

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 csatlakozókábelrel.

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható póttizzókra 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!

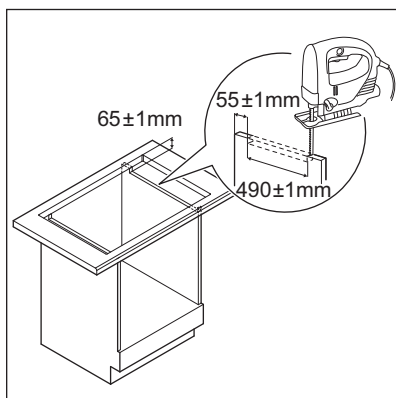
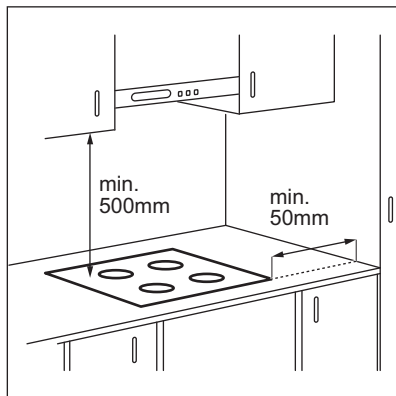
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktypust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjéért csak képzett villanyszerelő végezheti.

3.4 Összeállítás

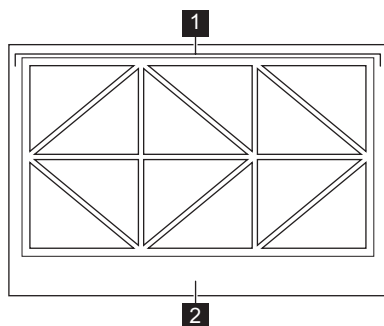
Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



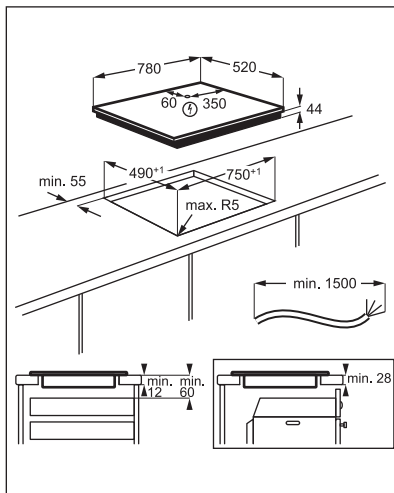
Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



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



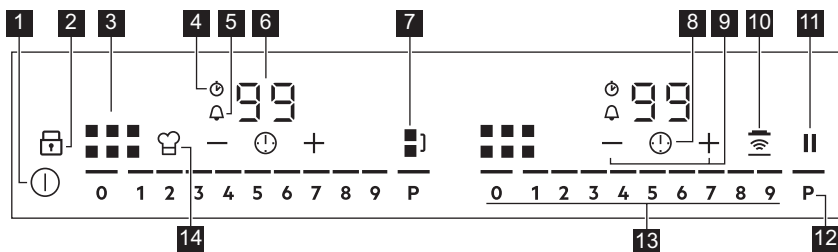
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



- 1 Indukciós főzőfelület
- 2 Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezés



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

Érzékelőmező	Megjegyzés
1	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	A Funkciózár vagy Gyermekbiztonsági eszköz funkció be- és kikapcsolása.
3	Az aktív főzőzóna megjelenítése.
4	CountUp Timer visszajelző.
5	Visszaszámláló időzítő visszajelző.
6 -	Időzítő kijelzése: 00 - 99 perc.
7	A Bridge funkció be- és kikapcsolása, továbbá váltás az üzemmódok között.
8	A Időzítő funkciók kiválasztása.
9	Az idő növelése vagy csökkentése.
10	A Hob ² Hood funkció be- és kikapcsolása.
11	A Szünet funkció be- és kikapcsolása.
12 P	A PowerBoost funkció bekapcsolása.
13 -	Hőfok beállítása: 0 - 9.
14	A PowerSlide funkció be- és kikapcsolása.

4.3 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Be- és kikapcsolás

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a ① gombot.

A kezelősávok megjelennek a főzőlap bekapcsolásakor, és eltűnnek a főzőlap kikapcsolása után. A főzőlap kikapcsolt állapotában csak a ① mező látható.

Ha a főzőlap bekapcsolásakor a főzőedényt a megfelelő területre helyezi, a főzőlap felismeri azt, és a hozzá tartozó kezelőpanel világitani kezd. A kezelősáv fölött megjelenik egy piros főzőzóna visszajelző, mely az edény helyzetét jelöli.

5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

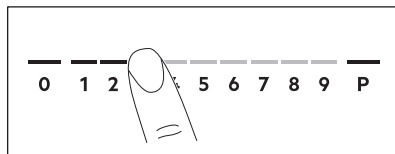
- 50 másodpercen belül nem helyez rá egy főzőedényt,
- a főzőedény ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

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

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

5.3 Hőfokbeállítás



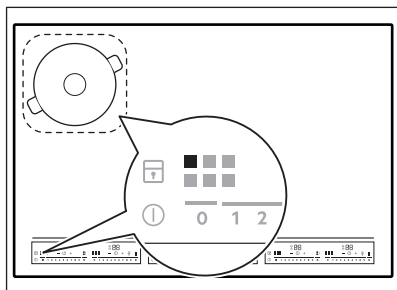
Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelősávon. Az ujját húzhatja is a kezelősávon az adott főzőzóna hőfokbeállításának elvégzéséhez vagy annak módosításához.

A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

5.4 A főzőlap használata

Az indukciós főzőfelület összesen 12 db háromszög alakú zónából áll. A háromszög alakú zónák külön is bekapcsolhatók, vagy párokba kombinálva 6 normál főzőzónává alakíthatók. Az összepárosított háromszög alakú zónák számos módon tovább kombinálhatók.

Minden összepárosított háromszög a hozzájuk tartozó kezelősávvál vezérelhető. A kezelőpanelet megjelenő minden négyzet egy normál főzőzónának felel meg az indukciós főzőfelületen.



- i** Az összepárosított háromszögek normál főzőzónaként működnek.

Főzőedény

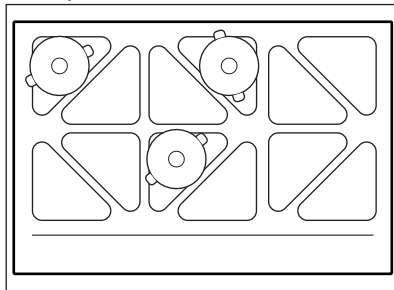
Kicsi, közepes és nagy méretű főzőedényeket használhat. Ha szeretné megtudni, hogy a főzőlap miként határozza meg a főzési módot az edények alapján, olvassa el alább az „Indukciós főzőfelület” c. részt. A főzőedényekkel kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

5.5 Indukciós főzőfelület

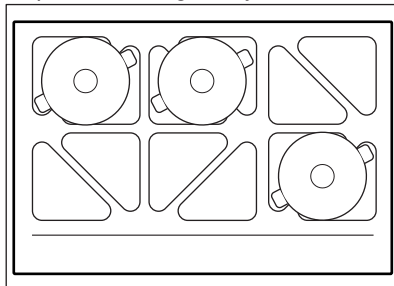
A főzőlap automatikusan meghatározza a főzőedény méretének és alakjának megfelelő üzemmódot.

A főzőedényt a kiválasztott felület közepére helyezze. A főzőedénynek lehetőség szerint minél jobban le kell fednie a kiválasztott főzőfelületet.

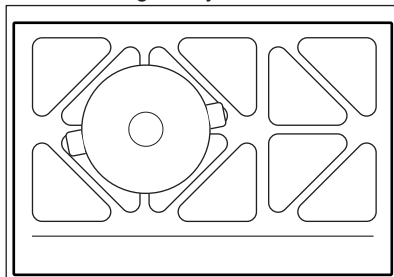
- A 100 mm és 160 mm közötti átmérőjű kisebb főzőedényeket egyetlen háromszögre, központosan helyezze el.



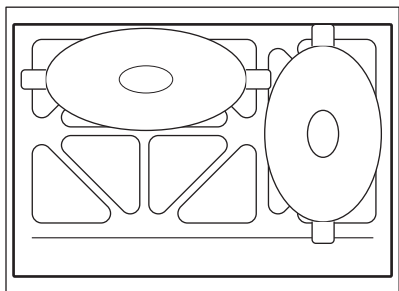
- A 160 mm és 210 mm közötti átmérőjű közepes főzőedényeket egy pár háromszögre helyezze el.



- A 240 mm és 350 mm közötti átmérőjű főzőedényeket négy háromszögre helyezze el.

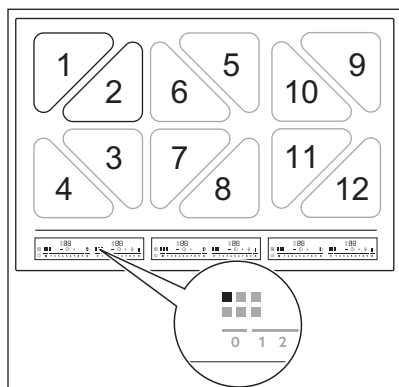


- Az ovális főzőedényt (pl. sütőformát) függőleges vagy vízszintes Bridge kombinációban helyezze el.

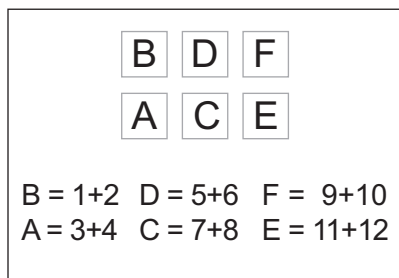


i A főzőedény 3 vagy 4 háromszöget fedjen le.

5.6 A kezelőpanel és a főzőzónák visszajelzőinek használata

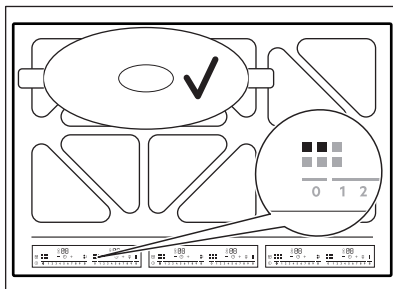
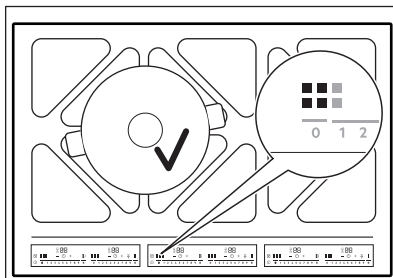
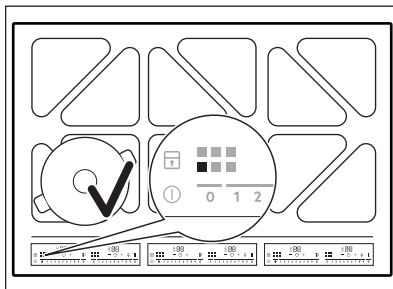
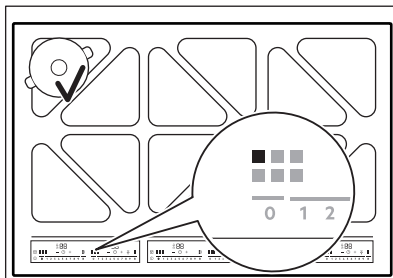


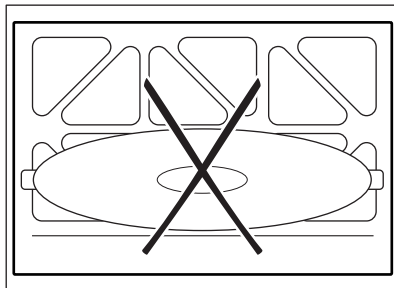
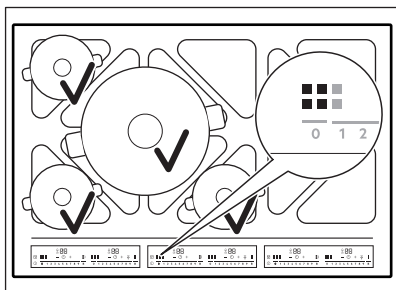
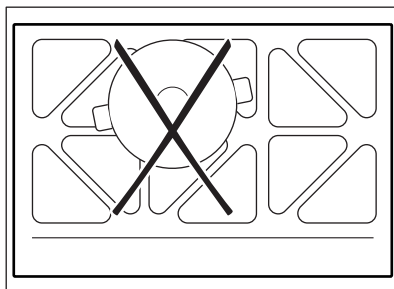
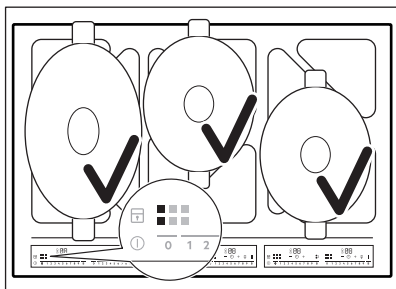
Két összekapcsolt háromszög alkot egy normál főzőzónát, és ezeket az A, B, C, D, E és F visszajelzők jelzik.



A zónajelzők az mutatják, hogy az adott kezelősáv melyik normál főzőzónát vezérli. A főzőlap 6 kezelősávval rendelkezik.

Főzőedények helyzete és a főzőzónák visszajelzői

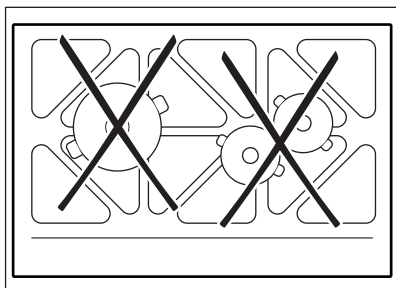




A fent ismertetett kombinációnál négy aktív kezelősáv áll rendelkezésre. A bal első főzőedényt az A visszajelző jelzi az első kezelősávon. A bal hátsó főzőedényt a B visszajelző jelzi a második kezelősávon. A középső főzőedényt az A, B, C, D visszajelzők jelzik a harmadik kezelősávon. A jobb első főzőedényt a C visszajelző jelzi a negyedik kezelősávon.

i Ennél a kombinációnál 4-nél több főzőedény használata nem lehetséges.

5.7 A főzőedény helytelen pozíciói



5.8 Bridge

Ha a főzőedényt két vagy több normál főzőzónára helyezi, és a hőfokbeállítás 0 értékre van állítva, jelenik meg.

Ha az alapértelmezett beállítás nem felel meg a főzőedénynek, nyomja meg többször a gombot a megfelelő beállítás kézi kiválasztásához.

Az alábbi üzemmódok állnak rendelkezésre:

- Középső
- Függőleges
- Vízszintes
- Normál főzőzóna

A főzőzónák visszajelzői automatikusan megváltoznak, és kijelzik a lehetséges összeállítást.

Egy üzemmód minden egyes háromszögét egy kezelősáv vezérli, amely világítani kezd.

A eltűnik, amikor módosítja a hőfokbeállítást. Amikor a hőfokbeállítást 0 értékre állítja, a ismét megjelenik.

5.9 PowerBoost

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

A funkció használata nem lehetséges, amikor a Bridge funkció be van kapcsolva a Középső, Függőleges vagy Vízszintes üzemmódban.

A funkció bekapcsolása főzőzónához:

Érintse meg a **P** gombot. A szimbólum színe pirosra változik.

A funkció automatikusan kikapcsol.

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




5.10 Időzítő

• Visszaszámláló időzítő



A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.


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

A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámlálási idő módosítása:


Érintse meg a  gombot. Az időzítő **00** számjegyei, továbbá a **+** és **-** visszajelzők megjelennek a kijelzőn.  pirosra változik, míg a  fehérre változik.

i Ha az időzítő nincs beállítva, minden visszajelző kialszik 3 másodperc múlva.

Érintse meg a **+** vagy **-** gombot az idő beállításához (00 - 99 perc). 3 másodperc múlva az időzítő automatikusan megkezdí a visszaszámlálást. A , **+** és **-** visszajelzők kialszanak.  piros marad.

Amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást, hangjelzés hallható, és a **00** villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.



A funkció kikapcsolása:

Érintse meg a  gombot. A **+** és **-** visszajelzők világitani kezdenek. Használja a **-** vagy **+** gombot a **00** érték beállításához. Vagy állítsa be a hőfokot **0** értékre. Ekkor hangjelzés hallható, és az időzítő kikapcsol.


• CountUp Timer

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

A funkció bekapcsolása:

Érintse meg kétszer a  mezőt. A  visszajelző pirosra változik, és az időszámlálás önműködően megkezdődik.





A funkció kikapcsolása:

Érintse meg a  gombot. Amikor a visszajelzők világitani kezdenek, érintse meg a **-** gombot.


• Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót Percszámláló-ként használhatja. A Időzítő szimbólum megjelenéséhez helyezzen egy edényt a főzőzónára.


A funkció bekapcsolása:

Érintse meg a  gombot, amíg a  visszajelző pirosan nem világit. Az idő beállításához érintse meg a **+** vagy **-** gombot. A funkció 4 másodperc elteltével automatikusan elindul. A , **+** és **-** visszajelzők kialszanak.  piros marad.

Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció kikapcsolása:

Érintse meg a  gombot. A **+** és **-** visszajelzők világitani kezdenek. Használja a **-** vagy **+** gombot a **00** érték beállításához.






i A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.


6. TOVÁBBI FUNKCIÓK


6.1 Szünet

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

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

 Amíg ez a funkció aktív, a  és  szimbólum használható. Ez a funkció nem állítja le a következő időzítési funkciókat:  és .


A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A szimbólum színe pirosra változik. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A szimbólum színe fehérre változik. A készülék visszakapcsol az előző hőfokbeállításra.


6.2 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárhatja a kezelőpanelét. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először a hőfokbeállítást végezze el.


A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A szimbólum színe pirosra változik, és villogni kezd.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A szimbólum színe fehérre változik.

 Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.


6.3 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

A funkció bekapcsolása: kapcsolja be a főzőlapot. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg többször a  mezőt, míg

színe pirosra nem változik, és a kezelősáv el nem tűnik.

A funkció kikapcsolása: kapcsolja be a főzőlapot. Ne végezzen hőfokbeállítást.

Érintse meg többször a  mezőt, míg színe fehérre nem változik, és a kezelősáv meg nem jelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot.

6.4 PowerSlide


A funkció segítségével a hőmérséklet úgy módosítható, ha a főzőedényt az indukciós főzőfelület másik pontjára helyezi.

A funkció függőlegesen három főzőzónára osztja a főzőfelületet, amelyek különböző hőfokbeállításokkal rendelkeznek. A főzőlap érzékeli a főzőedény helyzetét, és kiválasztja a megfelelő hőfokbeállítást. A főzőedényeket a bal, a középső vagy a jobb oldali függőleges hídon lehet elhelyezni.


Általános információ:

- A funkció használatakor a főzőedény aljának átmérője legalább 160 mm legyen.
- A zónajelző a híd mindkét főzőzónáját kijelzi, még akkor is, ha csupán az egyik működik közülük.
- A hőfokbeállítás csak akkor módosítható manuálisan, ha a főzőzónák közül legalább az egyik automatikusan bekapcsolt.
- A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik helyzetnél. Kikapcsolás után a főzőlap a funkció következő bekapcsolásakor emlékezni fog ezekre a hőfokbeállításokra, és alkalmazza azokat.
- Ha módosítani kívánja a hőfokbeállítást, emelje fel a főzőedényt és helyezze egy másik főzőzónára. Ha a főzőedényt csúsztatva helyezi át, a főzőfelület megkarcolódhat és elszíneződhet.

A funkció bekapcsolása

A funkció bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. Amikor a funkció


bekapcsol, a szimbólum pirosra változik, és a kezelősáv kijelzi az előre beállított teljesítményszintet.

- i** Ha a főzőlap nem érzékel edényt a főzőzónákon, 9 perc elteltével hangjelzés hallható, és a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak. A funkció folytatásához nyomja meg a  gombot.






Teljesítményszint beállítása



A teljesítményszint beállításához válassza ki a megfelelő hőfokbeállítást a kezelősávon.

A funkció kikapcsolása


A funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot.


6.5 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Nyomja meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Nyomja meg a  gombot 3 másodpercig.  vagy  jelenik meg. Nyomja meg a  mezőt az időzítőnél az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések ki vannak kapcsolva
-  - a hangjelzések be vannak kapcsolva

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

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

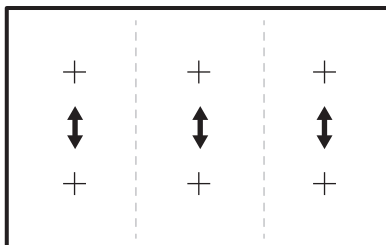
- megérinti a  mezőt
- Percszámoló lejár
- Visszaszámlálós időzítő lejár
- rátész valamit a kezelőpanelre.

6.6 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját,

akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

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



6.7 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 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

	Auto- mati- kus világ- ítás	Forra- lás ¹⁾	Sütés ²⁾
H0 üzem- mód	Ki	Ki	Ki
H1 üzem- mód	Be	Ki	Ki
H2 üzem- mód ³⁾	Be	1. venti- látor-se- besség	1. venti- látor-se- besség
H3 üzem- mód	Be	Ki	1. venti- látor-se- besség
H4 üzem- mód	Be	1. venti- látor-se- besség	1. venti- látor-se- besség
H5 üzem- mód	Be	1. venti- látor-se- besség	2. venti- látor-se- besség

	Auto- mati- kus világ- ítás	Forra- lás ¹⁾	Sütés ²⁾
H6 üzem- mód	Be	2. venti- látor-se- besség	3. venti- látor-se- besség

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 világitást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg 3 másodpercre a gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg 3 másodpercre a gombot.
4. Érintse meg többször a gombot, míg a meg nem jelenik.
5. Automatikus üzemmód kiválasztásához érintse meg a gombot.







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 érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben. A szimbólum színe fehérre változik. 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 intenzív fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A szimbólum színe pirosra változik. A ventilátor 1. fokozatban történő ismételt elindításához érintse meg a  gombot.



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



Ha a funkció nincs bekapcsolva, a  funkció 10 másodperc elteltével kikapcsol. A főzőlap újraindításakor a  ismét világítani kezd.

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.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános információ

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

7.2 A főzőlap tisztítása

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

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

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

8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Főzőedény



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

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

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



Lásd az „Indukciós főzőfelület” c. szakaszt a „Napi használat” fejezetben.

- 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.

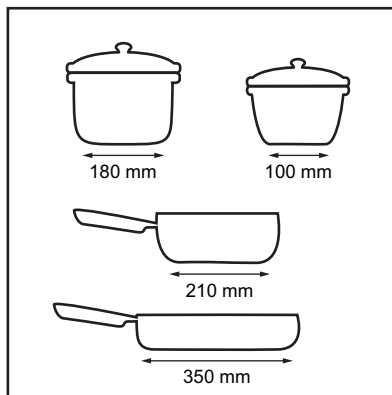


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

Főzőedények típusai

A használt főzőedény típusától függően a főzőlap meghatározza a megfelelő híd üzemmódot. Például:

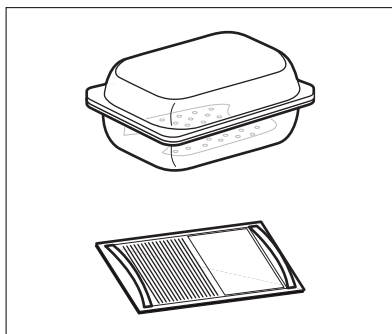
Különálló háromszögek, normál főzőzónák, középső üzemmód



Függőleges üzemmód, vízszintes üzemmódok



A főzőedény 3 vagy 4 különálló háromszöget fedjen le.



**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne használjon tepsit.

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 különböző 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.

Hőfokbeállítási	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.

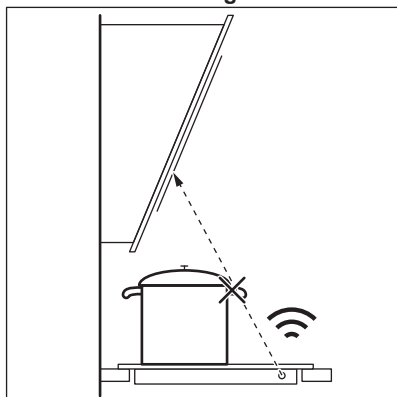
Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű 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.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.



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

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

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




9. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Kiegészítő funkciók” c. szakaszt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.	A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik.	Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Rátesz valamit a kezelőpanelre.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott 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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Kiegészítő funkciók” c. szakaszt.
 visszajelző világítani kezd.	A Gyermekebiztonsági eszköz vagy Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Kiegészítő funkciók” c. szakaszt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
	A PowerSlide funkció működik. Két edény van a rugalmas indukciós főzőfelületen.	Csak egy edényt használjon. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

9.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell: IKE86688FB
Típus: 62 D6A 06 AA
Indukció 11.0 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám: 949 597 844 00
400 V, 3 N, 50 - 60 Hz
Gyártási hely: Németország
11.0 kW



10.2 Főzőzónák jellemzői

Indukciós főzőfelület	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]
Egyetlen háromszög	1150	1600	10
Normál főzőzóna	2000	3000	10
Középső főzőzóna	4200	-	-
Függőleges főzőzóna	3200	-	-
Vízszintes főzőzóna	4100	-	-

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

Főzőedények méretei

Bridge üzemmód	Főzőedény mérete (minimum)	Főzőedény mérete (maximum)
Egyetlen háromszög	100 mm	160 mm
Normál főzőzóna	160 mm	210 mm
Középső főzőzóna	240 mm	350 mm
Függőleges főzőzóna	3 háromszögből álló főzőfelület	4 háromszögből álló főzőfelület
Vízszintes főzőzóna	3 háromszögből álló főzőfelület	4 háromszögből álló főzőfelület

A főzőedények ajánlott méreteiről további információt a „Napi használat” c. részben az „Indukciós főzőfelület” szakaszban talál.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

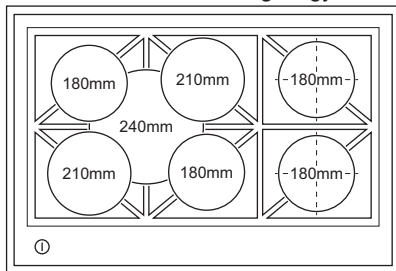
11.1 Termékismertető*

Modellazonosító	IKE86688FB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	2	
Főzőfelületek száma	1	
Fűtési technológia	Indukció	
A főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb első	H: 24,2 cm Sz: 19,4 cm
	Jobb hátsó	H: 24,2 cm Sz: 19,2 cm
A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal oldali	H: 47,4 cm Sz: 38,8 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Jobb első	201,5 Wh/kg
	Jobb hátsó	201,5 Wh/kg
Energiafogyasztás főzőfelületenként (EC electric cooking)	Bal oldali	188,7 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	192,3 Wh/kg	

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

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

Az ábra szerint mért energiafogyasztás:




11.2 Energiatakarékosság


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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	27
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	30
3. INSTALAREA.....	32
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	34
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	35
6. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	40
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	43
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	44
9. DEPANAREA.....	47
10. DATE TEHNICE.....	49
11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	50

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată

din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat.

Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru a umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită

scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Modul de utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul

de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.

- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt

concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

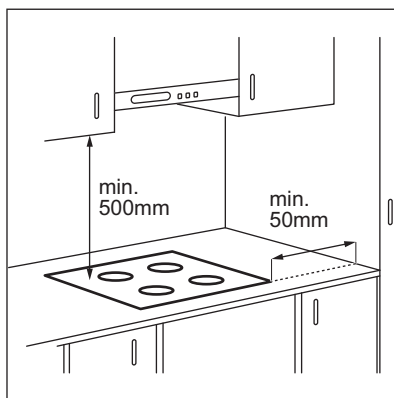
3.3 Cablu de conectare

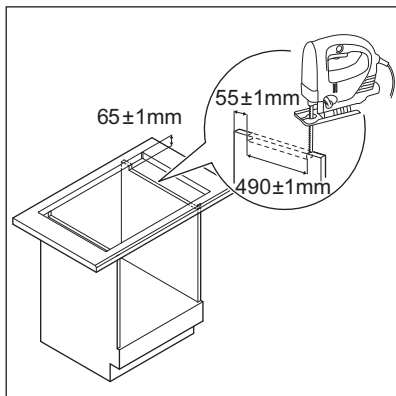
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90°C sau mai ridicată.

Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

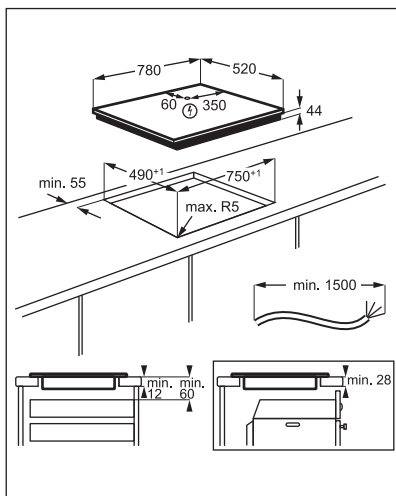
3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.





Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

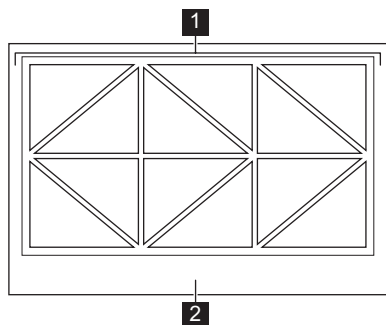


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



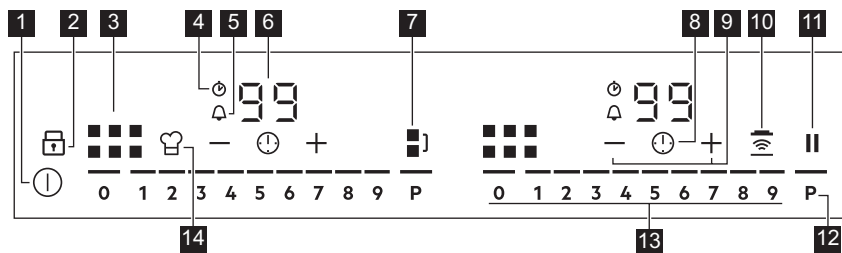
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Configurația plitei de gătit









- 1** Suprafață de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.


Câmp cu senzor	Comentariu
1	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Pentru activarea și dezactivarea Blocare sau Dispozitivul de siguranță pentru copii.
3	Pentru a indica zona activă.
4	Indicator CountUp Timer.
5	Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
6 -	Afișajul cronometrului: 00 - 99 de minute.
7	Pentru activarea și dezactivarea Bridge și pentru a comuta între moduri.

	Câmp cu senzor	Comentariu
8		Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
9		Pentru a crește și descrește durata.
10		Pentru activarea și dezactivarea Hob ² Hood.
11		Pentru activarea și dezactivarea Pauză.
12		Pentru activarea PowerBoost.
13	-	Pentru a seta un nivel de căldură: 0 - 9.
14		Pentru activarea și dezactivarea PowerSlide.


4.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!

 / = / - Cât timp indicatorul este aprins, există risc de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele  / = / - apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.


5. UTILIZAREA ZILNICĂ




AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat  pentru a activa sau dezactiva plita.

Barele de comandă se aprind după activarea plitei și se sting după dezactivarea acesteia. Când plita este dezactivată, puteți vedea doar .

Atunci când activați plita și puneți vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și panoul de comandă respectiv se aprinde.

Indicatorul roșu al zonei de gătit apare deasupra barei de comandă și indică poziția vasului.

5.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- nu puneți niciun vas pe plită timp de 50 de secunde,
- nu setați nivelul de căldură timp de 50 de secunde după ce ați pus vasul,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă).
Atunci când auziți semnalul acustic, plita se dezactivează. Îndepărtați

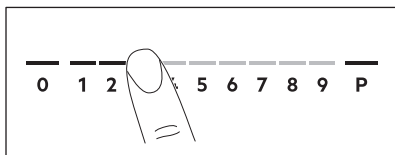
obiectul sau curățați panoul de comandă.

- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

5.3 Nivelul de căldură



Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă. De asemenea, puteți mișca degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.

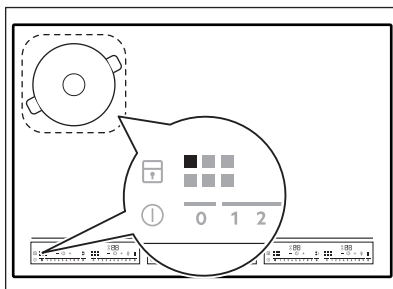
Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

5.4 Utilizarea hotei

Suprafața de gătit prin inducție constă în 12 zone triunghiulare în total. Zonele triunghiulare pot fi activate separat sau pot fi combinate în perechi pentru a crea 6 zone de gătit standard. Perechile zonelor triunghiulare pot fi combinate în diferite moduri.

Fiecare pereche de triunghiuri este controlată de bara de comandă respectivă. Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit

standard pe suprafața de gătit cu inducție.



- O pereche de triunghiuri funcționează ca o zonă de gătit standard.

Vase de gătit

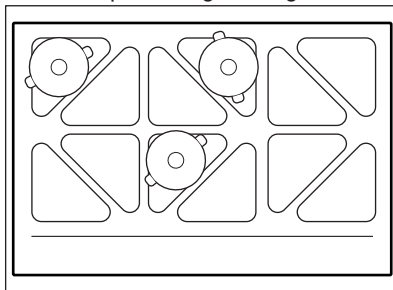
Puteți folosi diferite tipuri de vase: mic, mediu, mare. Pentru a afla cum stabilește plita modul de gătit baza vasului de gătit, consultați „Suprafața de gătit prin inducție” de mai jos. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

5.5 Suprafață de gătit cu inducție

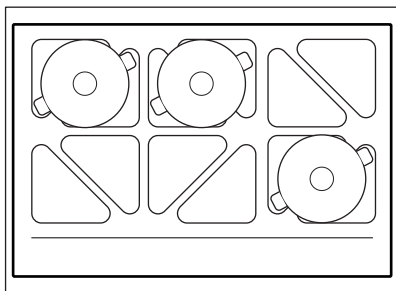
Plita determină automat modul aplicabil dimensiunii și formei vasului.

Puneți vasul centrat pe suprafața selectată. Vasul trebuie să acopere cât mai mult din suprafața selectată.

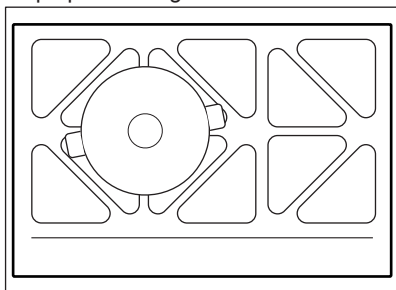
- Vasele mai mici cu diametrul bazei între 100 mm și 160 mm trebuie puse central pe un singur triunghi.



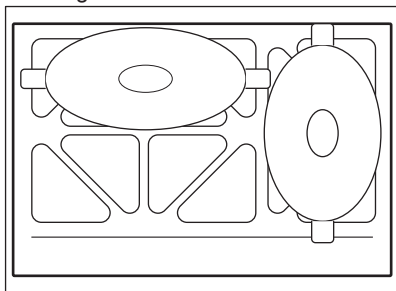
- Vasele de gătit de dimensiuni medii cu diametrul bazei între 160 mm și 210 mm trebuie puse pe o pereche de triunghiuri.



- Vasele de gătit cu diametrul bazei între 240 mm și 350 mm trebuie puse pe patru triunghiuri.

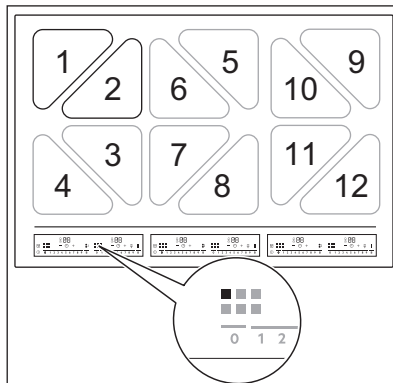


- Vasele de gătit cu forme ovale (de ex. tăvile de friptură) trebuie puse pe combinații verticale sau orizontale Bridge.

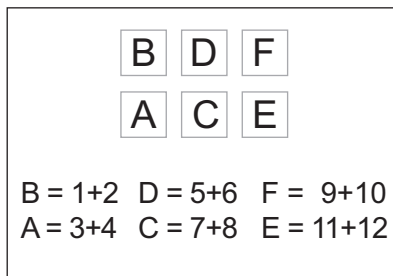


Vasul trebuie să acopere 3 sau 4 triunghiuri.

5.6 Utilizarea panoului de comandă și a indicatoarelor de zonă

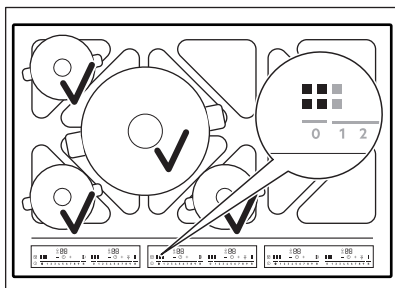
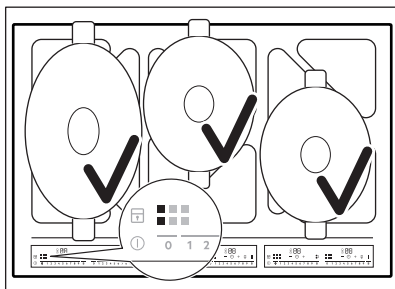
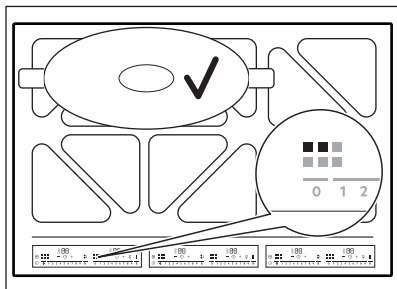
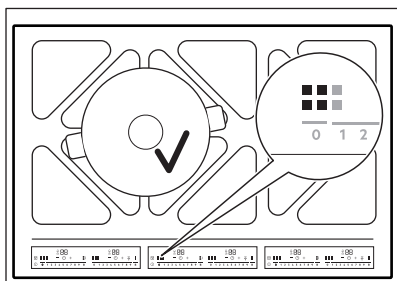
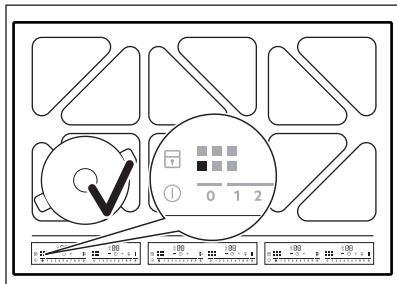
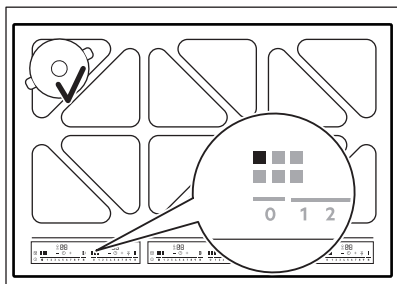


Două triunghiuri combinate creează o zonă de gătit standard și sunt indicate de indicatorii A B C D F.



Indicatoarele zonei indică ce zonă de gătit standard este controlată de bara de comandă respectivă. Plita are 6 bare de comandă.

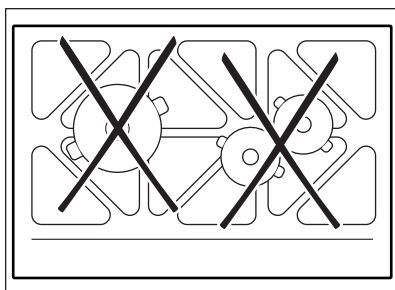
Pozițiile vaselor și indicatoare de zonă

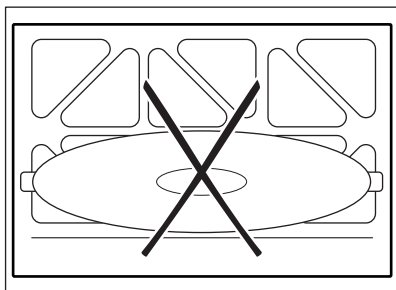
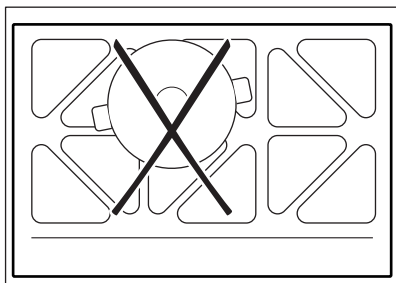


Pentru combinația indicată mai sus, există patru bare de comandă active. Vasul din stânga față este indicat de un indicator vizibil pe prima bară de comandă. Vasul din stânga spate este indicat de indicatorul B de pe cea de-a doua bară de comandă. Vasul din mijloc este indicat de indicatoarele A B C D vizibile pe a treia bară de comandă. Vasul din dreapta față este indicat de indicatorul C vizibil pe a patra bară.


- i** Nu puteți folosi mai mult de 4 vase în această combinație.


5.7 Poziții incorecte ale vaselor





5.8 Bridge

Dacă puneți vase pe două sau mai multe zone de gătit standard, iar nivelul de căldură este setat la **0**, apare .



Dacă configurația implicită nu este adecvată pentru vasul dvs., apăsați  în mod repetat pentru a alege manual configurația dorită.

Sunt disponibile următoarele moduri:

- Centru
- Vertical
- Orizontal
- Zona de gătit standard

Indicatoarele zonei de gătit se schimbă automat pentru a indica o combinație posibilă.

Toate triunghiurile unui singur mod sunt controlate de o bară de comandă care se aprinde.

Când modificați nivelul de căldură,  dispare. Când nivelul de căldură este setat la **0**,  se aprinde din nou.

5.9 PowerBoost


Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu

inducție, în funcție de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

Nu puteți utiliza funcția când Bridge este activat în modul Centru, Vertical sau Orizontal.

Pentru activarea funcției pentru zona de gătit: atingeți **P**. Simbolul devine roșu.

Funcția se dezactivează automat.




 Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.


5.10 Cronometru

-  **Cronometru cu numărătoare inversă**



Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.


Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.


Pentru a activa funcția sau modifica durata: atingeți . Cifrele cronometrului **00** și indicatoarele **+** și **-** se aprind pe afișaj.  devine roșu și  devine alb.

 Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 3 secunde.

Atingeți **+** sau **-** pentru a seta timpul (00 - 99 de minute). După 3 secunde, cronometrul începe automat

numărătoarea inversă. Indicatoarele , **+**, și **-** dispar.  rămâne roșu.



Când cronometrul termină numărătoarea inversă, se aude un semnal și **00** se aprinde intermitent. Pentru a opri semnalul, atingeți .



Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Indicatoarele **+** și **-** se aprind.

Folosiți **-** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj. Alternativ, setați nivelul căldurii la **0**. După aceea, este emis un sunet și cronometrul este anulat.

-  **CountUp Timer**



Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de gătit.

Pentru activarea funcției: atingeți  de două ori. Indicatorul  devine roșu, cronometrul pornește automat.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Când indicatoarele se aprind, atingeți .

• **Cronometru**

Puteți utiliza această funcție ca Cronometru atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Pentru a vedea simbolurile Cronometru, puneți un vas pe o zonă de gătit.






Pentru a activa funcția: atingeți  până când indicatorul  devine roșu.


6. FUNCȚII SUPLIMENTARE


6.1 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.







 Atunci când funcția este activă pot fi folosite simbolurile  și . Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru:  și .

Pentru activarea funcției: atingeți . Simbolul devine roșu. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Simbolul devine alb. Se aprinde nivelul de căldură anterior.




6.2 Blocare



Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.


Atingeți  sau  pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatoarele , , și  dispar.  rămâne roșu.

Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.


Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și **00** clipește. Atingeți  pentru a opri semnalul.


Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Indicatoarele  și  se aprind.


Folosii  sau  pentru a seta **00** pe afișaj.

 Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

Setați mai întâi nivelul de putere.


Pentru activarea funcției: atingeți . Simbolul devine roșu și clipește.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Simbolul devine alb.


 Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.3 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru activarea funcției: activați plita. Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  până când se face roșu și bara de comandă dispăre.

Pentru dezactivarea funcției: activați plita. Nu setați nivelul de căldură.

Atingeți  până când se aprinde alb și bara de comandă apare. Dezactivați plita.

6.4 PowerSlide


Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție.

Funcția împarte suprafața de gătit în trei zone de gătit verticale care au niveluri diferite de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat. Puteți pune vasul pe poziția stânga, central sau vertical dreapta.


Informații cu caracter general:

- Pentru această funcție, folosiți vase cu diametrul minim al bazei de 160 mm.
- Indicatorul zonei indică ambele zone într-o punte chiar dacă doar una dintre zone este folosită.
- Puteți ajusta manual nivelul de căldură doar dacă cel puțin una dintre zone este activată automat.
- Puteți modifica nivelul de căldură pentru fiecare poziție separat. Atunci când dezactivați plita, aceasta reține nivelurile de căldură și le folosește la următoarea activare a funcției.
- Dacă doriți să modificați nivelul de căldură, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, apăsați . Atunci când funcția este activată, simbolul devine roșu și bara de comandă afișează nivelul de putere pre-setat.




Dacă nu este detectat niciun vas pe zonele de gătit, după 9 minute este emis un semnal acustic și zonele de gătit se dezactivează automat. Apăsați  pentru a relua această funcție.


Reglarea nivelului de putere


Pentru reglarea nivelului de putere, alegeți nivelul de căldură de pe bara de comandă.


Dezactivarea funcției



Pentru a dezactiva funcția, apăsați .

6.5 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați plita. Apăsați  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.


Apăsați  timp de 3 secunde.  sau 

apare. Apăsați  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la , puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

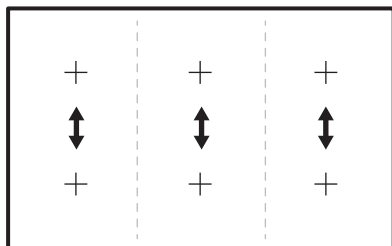
- atingeți 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- ați pus ceva pe panoul de comandă.

6.6 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătit. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o încărcătură electrică maximă de 3680 W. Dacă plita atinge limita puterii maxime disponibile în cadrul unei singure faze, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.
- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



6.7 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul.

i Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului în mod automat.

Moduri automate

	Ilumi- nare auto- mată	Fierbe- rea ¹⁾	Prăji- rea ²⁾
Modul H0	Oprit	Oprit	Oprit
Modul H1	Pornit	Oprit	Oprit






	Ilumi- nare auto- mată	Fierbe- rea ¹⁾	Prăji- rea ²⁾
Modul H2 ³⁾	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
Modul H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
Modul H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.


2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.




Modificarea modului automat


1. Dezactivați aparatul.
2. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți  timp de 3 secunde.
4. Atingeți  în mod repetat până când  se aprinde.
5. Atingeți  pentru a selecta modul automat.


i Pentru a utiliza hota direct pe panoul hoteli, dezactivați modul automat al funcției.




 Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hoteli poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția. Pentru a face acest lucru, atingeți  când plita este activă. Simbolul devine alb. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului. Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza


ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hoteli. Simbolul devine roșu. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .

 Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

 Dacă funcția nu este activă,  se dezactivează după 10 secunde. Când plita este repornită,  se aprinde din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la H1 – H6.

 Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlățurați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care

conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosii zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecați vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor



Consultați „Suprafața de gătit prin inducție” din „Utilizarea zilnică”.

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătit, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați

să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

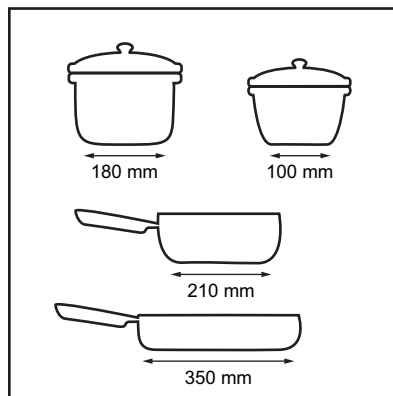


Consultați „Date tehnice”.

Tipuri de vase

În funcție de tipul de vas utilizat, plita stabilește modul punte adecvat. De exemplu:

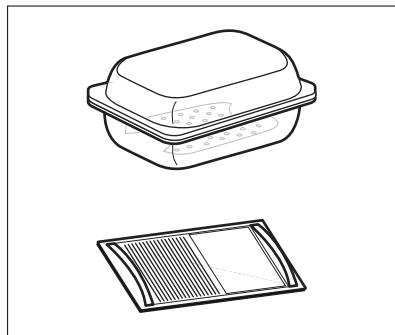
Triunghiuri simple, zone de gătit standard, modul centru



Modul vertical, moduri orizontale



Vasul trebuie să acopere 3 sau 4 triunghiuri simple.



AVERTISMENT!

Nu utilizați tava de copt.

8.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de

avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

8.4 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătitе.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.

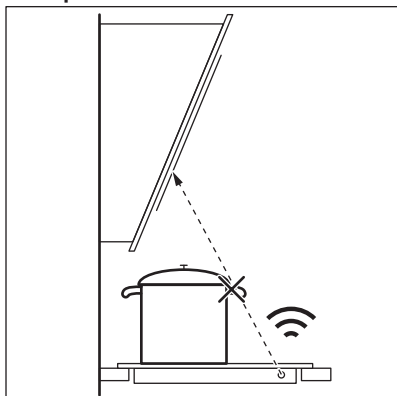
Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chiftele, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

8.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:


- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul .

9. DEPANAREA






AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 10 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Funcții suplimentare”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Hob ² Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.
Câmpurile cu senzori de vin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Funcții suplimentare”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Funcții suplimentare”.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
	PowerSlide funcționează. Două vase sunt amplasate pe zona flexibilă de gătire prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de servicii autorizat
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat

corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IKE86688FB
Tip 62 D6A 06 AA
Inducție 11.0 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 597 844 00
400 V 3N 50 - 60 Hz
Fabricat în Germania
11.0 kW



10.2 Specificațiile zonei de gătire

Suprafață de gătit cu inducție	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata maximă [min]
Triunghi simplu	1150	1600	10
Zona de gătit standard	2000	3000	10
Zona centrală	4200	-	-
Zonă verticală	3200	-	-
Zonă orizontală	4100	-	-

Puterea zonelor de gătire poate diferi de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Dimensiunile vaselor de gătit

modul Bridge	Dimensiunea vaselor (minim)	Dimensiunea vaselor (maxim)
Triunghi simplu	100 mm	160 mm
Zona de gătit standard	160 mm	210 mm
Zona centrală	240 mm	350 mm
Zonă verticală	Zonă de 3 triunghiuri simple	Zonă de 4 triunghiuri simple
Zonă orizontală	Zonă de 3 triunghiuri simple	Zonă de 4 triunghiuri simple

Pentru mai multe informații despre dimensiunile recomandate ale vaselor, consultați „Suprafața de gătit prin inducție” din „Utilizarea zilnică”.

11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

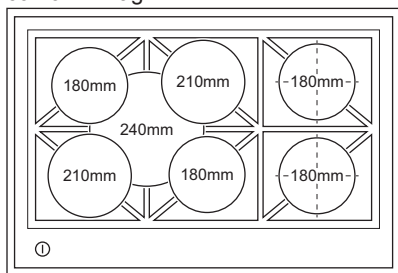
11.1 Informații produs*

Identificarea modelului	IKE86688FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	2	
Numărul suprafețelor de gătire	1	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Lungimea (L) și lățimea (l) zonei de gătit	Dreapta față	L 24,2 cm l 19,4 cm
	Dreapta spate	L 24,2 cm l 19,2 cm
Lungimea (L) și lățimea (l) zonei de gătit	Stânga	L 47,4 cm W 38,8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Dreapta față	201,5 Wh / kg
	Dreapta spate	201,5 Wh / kg
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Stânga	188,7 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	192,3 Wh / kg	

* Pentru Uniunea Europeană conform cu EU 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

Consumul de energie este măsurat conform imaginii:





- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

11.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.aeg.com/shop



867366504-B-152021



AEG