

NIR86T08FB

BG Ръководство за употреба | **Плоча**

2

HU Használati útmutató | **Főzőlap**

28



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. МОНТАЖ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
6. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	19
8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	23
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	25
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	25
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	27

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

1.2 Обща безопасност

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

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

(предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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

- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

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

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

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически

условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. МОНТАЖ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Серийн номер

3.2 Вградени плочи

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

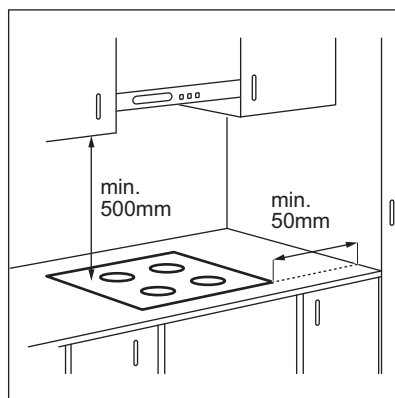
3.3 Свързващ кабел

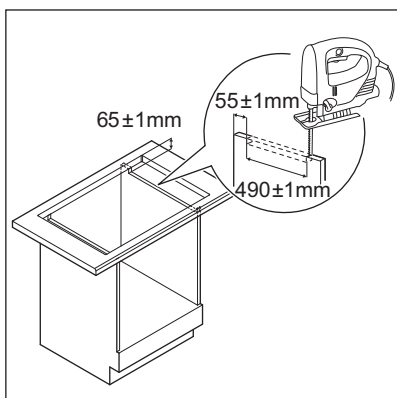
- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се

подменя само от квалифициран електротехник.

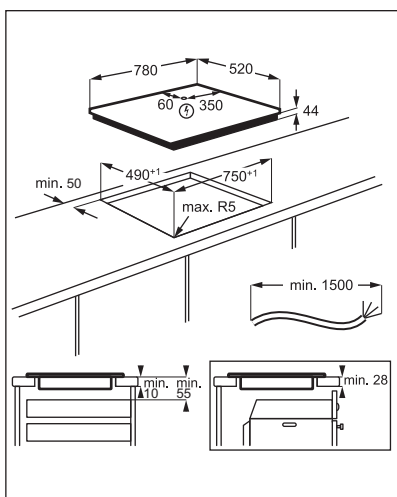
3.4 Сглобяване

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





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

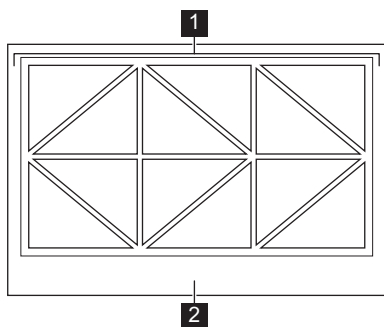


Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.



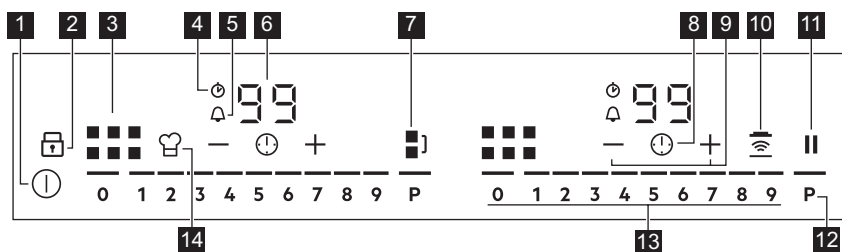
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене










- 1 Индукционна повърхност за готвене
- 2 Контролен панел

4.2 Разположение на командното табло



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

Сензорно поле	Бележка
1	За активиране и деактивиране на плота.
2	За активиране и деактивиране на Заключване или Защита за деца.
3	За показване на активната зона.
4	Индикатор CountUp Timer.
5	Индикатор Таймер за отброяване.
6 -	Екран на таймера: 00 - 99 минути.
7	За активиране и деактивиране на Bridge и за превключване между режимите.


Сензорно поле	Бележка
8 	За избиране на функциите Таймер.
9 	За увеличаване или намаляване времето.
10 	За активиране и деактивиране на Hob [®] Hood.
11 	За активиране и деактивиране на Пауза.
12 	За активиране на PowerBoost.
13 	За задаване на топлинна настройка: 0 - 9.
14 	За активиране и деактивиране на PowerSlide.


5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране

Натиснете и задръжте , за да активирате или деактивирате плочата.

Контролните ленти светват след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате. Когато плочата е деактивирана, можете да видите само .

Когато активирате плочата и поставите готварския съд в правилната позиция, плочата го разпознава и съответната лента за управление светва. Над контролната лента се появява червен индикатор за зоната за готвене и показва позицията на съда.

5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- не поставяте съдовете за готвене за 50 секунди,
- не задавате настройката за нагриване за 50 секунди след поставянето на съдовете,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа) на командното

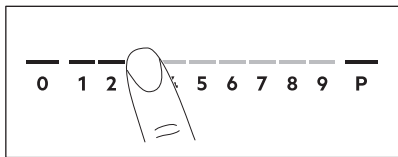
табло за повече от 10 секунди. Когато чуете акустичен сигнал, плочата се деактивира. Свалете от плочата или почистете командното табло.

- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плочата.
- не деактивирате зоната за готвене или не променят степенята за нагриване. След определено време плочата се деактивира.

Връзката между степенята за нагриване и времето, след като плочата е спряна:

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

5.3 Настройки за затопляне



Натиснете желаната степен на нагриване на лентата за управление. Можете също да движите пръста си по лентата за управление, за да зададете или промените настройката на нагриване за зона за готвене.

За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

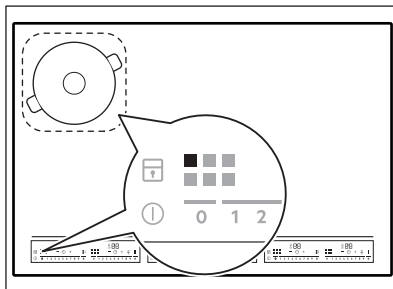
5.5 Използване на плочата

Индукционният плот за готвене се състои от общо 12 единични триъгълни зони.

Триъгълните зони могат да се активират

поотделно или могат да се комбинират по двойки, за да се създадат 6 стандартни зони за готвене. Двойките триъгълни зони могат да се комбинират по различни начини.

Всяка двойка триъгълници се контролира от съответната лента за управление. Всеки квадрат на контролния панел представлява една стандартна зона за готвене на индукционната готварска повърхност.



Една двойка триъгълници работи като стандартна зона за готвене.

Готварски съдове

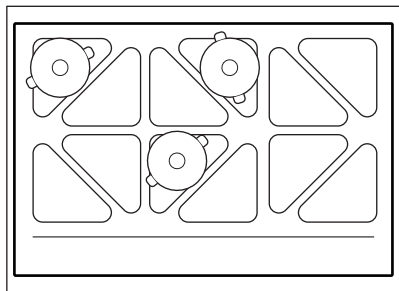
Можете да използвате различни размери готварски съдове: малки, средни, големи. За да научите как плотът определя режима на готвене въз основа на готварския съд, вижте „Индукционен плот за готвене“ по-долу. За повече информация относно готварските съдове вижте „Препоръки и съвети“.

5.6 Индукционна повърхност за готвене

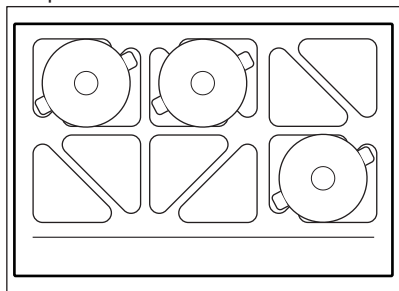
Плочата автоматично определя режима, приложим към размера и формата на готварския съд.

Поставете готварския съд в центъра на избраната зона. Готварският съд трябва да покрива максимално избраната зона.

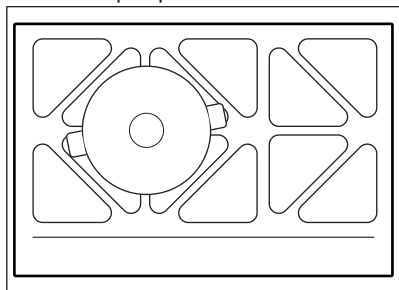
- По-малки готварски съдове с диаметър между 100 мм и 160 мм трябва да се поставят централно в един триъгълник.



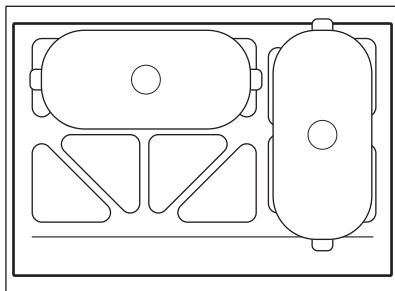
- Готварските съдове със среден размер с диаметър между 160 мм и 210 мм трябва да се поставят върху няколко триъгълника.



- Готварските съдове с диаметър между 240 мм и 350 мм трябва да се поставят на четири триъгълника.

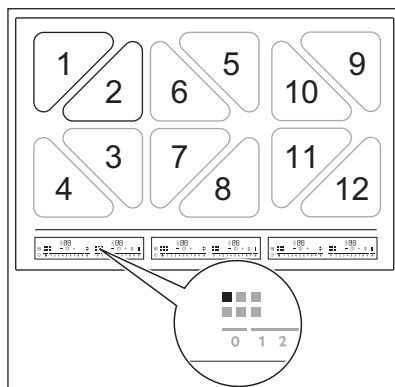


- Овалните съдове за готвене (напр. форми за печене) трябва да се поставят върху вертикални или хоризонтални Bridge комбинации.



Готварският съд трябва да покрива 3 или 4 триъгълника.

5.7 Използване на таблото за управление и индикаторите на зоните



Два единични триъгълника заедно създават стандартна зона за готвене и са обозначени с индикатори A B C D E F.

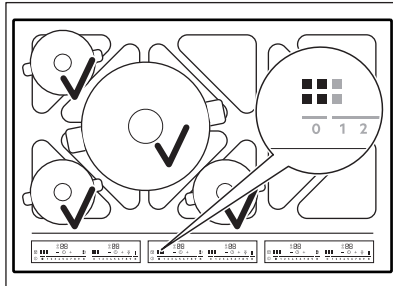
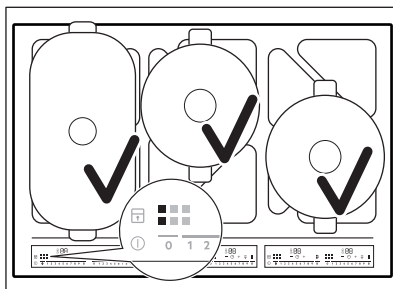
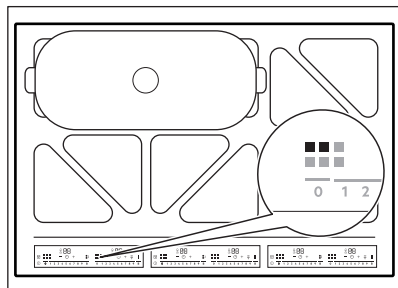
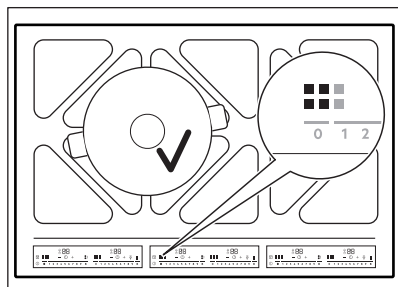
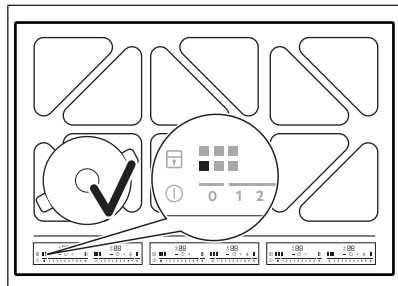
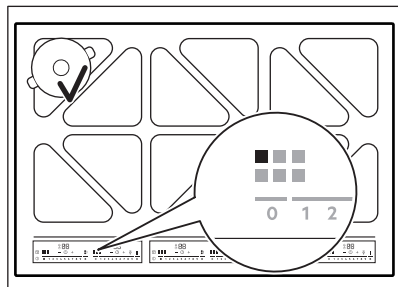


B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Индикаторите за зоните показват коя стандартна зона за готвене се контролира

от съответната контролна лента. Плочата има 6 ленти за управление.

Позиции на готварски съдове и индикатори на зони

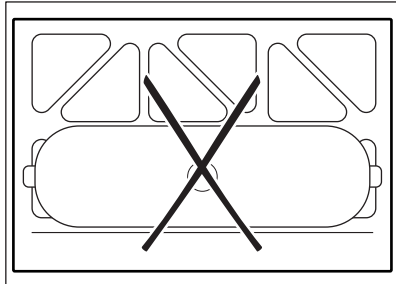
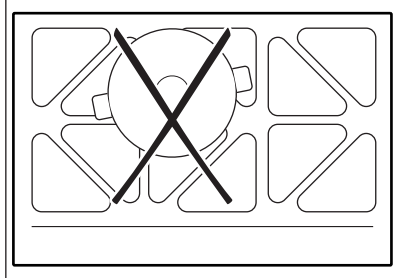
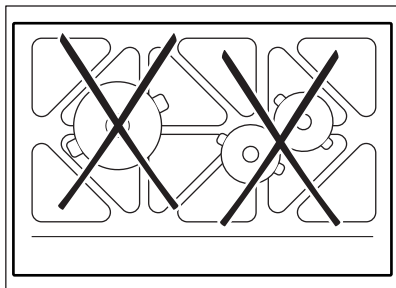


За комбинацията, посочена по-горе, има четири активни ленти за управление. Предният ляв готварски съд се показва чрез индикатор А, който се вижда на първата лента за управление. Задният ляв готварски съд се показва чрез индикатор В на втората лента за управление. Средният готварски съд се показва с индикатори А В С D, видими на третата лента за управление. Предният десен готварски съд се показва чрез индикатор С, който се вижда на четвъртата лента.





Не е възможно да се използват повече от 4 готварски съда в тази комбинация.

5.8 Неправилни позиции на готварския съд



5.9 Bridge

Ако поставите готварски съд върху две или повече стандартни зони за готвене и нивото на топлинната настройка е настроено на 0,  се появява.



Ако конфигурацията по подразбиране не е подходяща за Вашия готварски съд, натиснете  няколкократно, за да изберете желаната конфигурация ръчно.

Налични са следните режими:

- Централен
- Вертикален

- Хоризонтален
 - Стандартна зона за готвене
- Индикаторите на готварската зона се сменят автоматично, за да покажат възможната комбинация.

Всички единични триъгълници на един режим се контролират от една контролна лента, която светва.

Когато промените степента на нагриване,  изчезва. Когато настройката за нагриване е зададена на 0,  светва отново.

5.10 PowerBoost

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

Не е възможно да се използва функцията, когато Bridge е активирана в Централен, Вертикален или Хоризонтален режим.

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

Функцията се деактивира автоматично.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.





5.11 Таймер

-  Таймер за отброяване

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

Първо задайте настройката за нагриване на зоната за готвене, а след това функцията.

За да активирате функцията или да промените времето: докоснете .

Цифрите на таймера **00** и индикаторите  и  светват на екрана.  става червен и  става бял.



Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 3 секунди.

Докоснете **+** или **-**, за да нагласите времето (00 – 99 минути). След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене. Индикаторите , **+** и **-** изчезват. остава в червено.

Когато таймерът приключи отброяването, прозвучава сигнал и **00** мига. За да спрете сигнала, докоснете .

За да деактивирате функцията:

докоснете . Индикаторите **+** и **-** светват. Използвайте **-** или **+**, за да зададете **00** на дисплея. Или задайте нивото на загряване на **0**. В резултат на това прозвучава сигнал и таймерът се отменя.

• CountUp Timer

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

За да активирате функцията:

докоснете два пъти. Индикаторът става червен, таймерът се стартира автоматично.

За деактивиране на функцията:

докоснете . Когато индикаторите светнат, докоснете **-**.

• Таймер

Може да използвате тази функция като Таймер, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не са включени. За да видите символа Таймер, поставете готварския съд върху зона за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете , докато индикаторът стане червен.

Докоснете **+** или **-**, за да зададете времето. Функцията започва автоматично след 4 секунди. Индикаторите , **+** и **-** изчезват. остава в червено.

Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и **00** светва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Индикаторите **+** и **-** светват. Използвайте **-** или **+**, за да зададете **00** на дисплея.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

6. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

6.1 Пауза

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

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




Когато функцията е активна, символите и могат да бъдат използвани. Функцията не спира функциите на таймера. и .

За да активирате функцията:

докоснете . Символът става червен. Степента на нагряване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Символът става бял.
Предходната степен на загреване светва.

6.2 Заклучване

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

Първо задайте степента на загреване.

За да активирате функцията: докоснете

. Символът става червен и мига.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Символът става бял.




Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.


6.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

За да активирате функцията:

активирайте плочата. Не задавайте настройка за загреване. Докоснете , докато стане червен и контролната лента изчезне.

За да деактивирате функцията:

активирайте плочата. Не задавайте настройка за загреване. Докоснете , докато стане бял и контролната лента се появи. Деактивирайте плочата.

6.4 PowerSlide


Тази функция ви позволява да регулирате температурата, като преместите готварския съд на друга позиция върху индукционната площ за готвене.

Функцията разделя зоната за готвене на три вертикални зони за готвене, които имат различни степени на нагриване. Плочата установява позицията на съдовете и настройва предварително зададеното ниво на мощност. Можете да поставите готварския съд на левия, централния или десния вертикален мост.

Обща информация:


- За тази функция използвайте готварски съдове с минимален диаметър на дъното 160 мм.
- Индикаторът за зона показва двете свързани зони, дори ако се използва само една от зоните.
- Можете да регулирате ръчно настройката за топлина само ако поне една от зоните е активирана автоматично.
- Можете да смените настройката на температурата за всяка позиция поотделно. Когато деактивирате плочата, тя запомня настройките за нагриване и ги прилага при следващото активиране на функцията.
- Ако искате да промените настройката на температурата, повдигнете съдовете и ги поставете в друга зона. Плъзгането на съдовете може да доведе до драскотини и промяна на цвета на повърхността.

Активиране на функцията

За да активирате функцията, натиснете . Когато функцията е активирана, символът става червен и лентата за управление показва предварително зададеното ниво на мощност.



Ако не е открит готварски съд върху зоните за готвене, след 9 минути прозвучава звуков сигнал и зоните за готвене се деактивират автоматично.

Натиснете , за да подновите тази функция.






Регулиране на нивото на мощност



За да регулирате нивото на мощност, изберете степента на нагриване на лентата за управление.

Деактивиране на функцията


За да изключите функцията, натиснете .


6.5 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Деактивирайте плота. Натиснете  в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Натиснете  в продължение на 3 секунди.  или  се появява. Натиснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-  – звуците са изключени
-  – звуците са включени

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

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

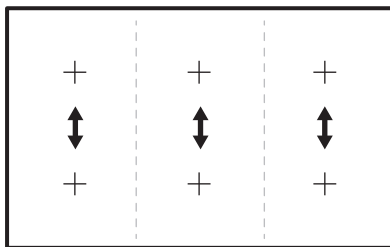
- докоснете 
- Таймер изгасне
- Таймер за обратно броене изгасне
- поставите нещо върху контролното табло.

6.6 Управление на мощността

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

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

- Активирането на функцията зависи от броя и размера на съдовете. Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



6.7 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плотът и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещия готварски съд върху плочата. Можете също да управлявате вентилатора ръчно.



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

Автоматична работа с функцията

За да работите с функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Плотът е първоначално настроен на H5. Аспираторът реагира, когато работите с плота. Плочата разпознава температурата на готварските съдове и автоматично регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими






	Авто-матично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
H0	Изкл.	ИЗКЛ.	Изкл.
H1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Изкл.
H2 ³⁾	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
H4	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H5	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
H6	Вкл.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

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

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

3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температура.

Промяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Докоснете  за 3 секунди.
4. Докоснете  неколкократно, докато  светне.
5. Докоснете , за да изберете автоматичен режим.







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



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



Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За да го направите, докоснете , когато плочата е включена. Символът става бял. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да промените скоростта на вентилатора. При докосване на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което го деактивира. Символът става червен. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, докоснете .



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



Ако функцията не е активна,  се деактивира след 10 секунди. Когато плочата се рестартира,  светва отново.

Включване на осветлението

Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично, когато включите плочата. За тази цел настройте автоматичния режим на H1 – H6.



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

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

7.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.

- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове



Вижте „Индукционен плот за готвене“ в „Ежедневна употреба“.

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
 - Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
 - От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

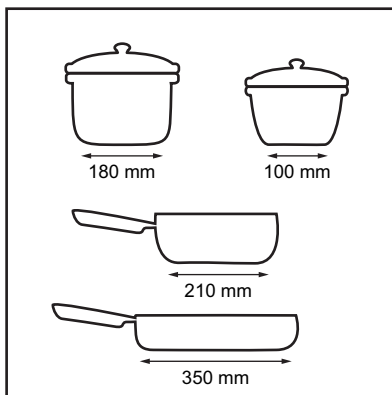


Вижте „Технически характеристики“.

Видове готварски съдове

В зависимост от вида готварски съд, който използвате, плочата определя подходящия режим на мост. Например:

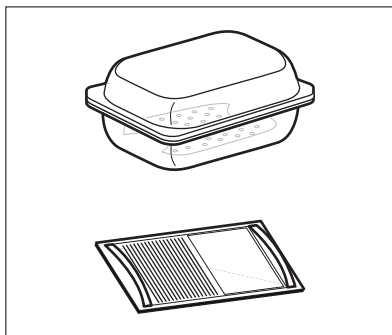
Единични триъгълници, стандартни зони за готвене, централен режим



Вертикален режим, хоризонтални режими



Готварският съд трябва да покрива 3 или 4 единични триъгълници.



ВНИМАНИЕ!

Не използвайте тава за печене.

8.2 Шумове по време на работа



Шумовете са нормални и не показват неизправност. Шумовете от готварските съдове може да варират в зависимост от материала на готварските съдове и нивото на мощност.

Шумове, свързани с готварски съдове:

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- бучене: използвате високо ниво на мощност;

Шумове, свързани с плота:

- щракане: електрическо превключване;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

8.3 Öko Timer (Еко таймер)

За да се пести енергия нагревателят на зоната за готвене се деактивира, преди прозвучаване на таймера за отброяване. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагриване и продължителността на готвенето.

8.4 Опростено ръководство за готвене

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



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.

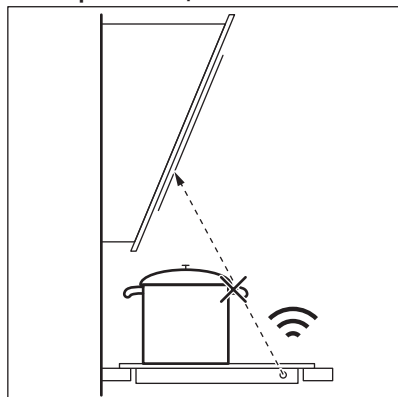
Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

8.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:


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

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



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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




9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция	
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.	
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.	
	Не задавайте степента на нагряване на 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.	
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.	
	Пауза работи.	Вижте „Допълнителни функции“.	
Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене.	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.	
	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно.	Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“.	
	Прозвучава звук сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звук сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
	Котлонът се деактивира.	Поставихте нещо върху табло за управление.	Свалете предмета от контролното табло.
	Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
	Hob ² Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
		Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
	Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Допълнителни функции“.
 светва.	Защита за деца или Заключване работи.	Вижте „Допълнителни функции“.
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
	PowerSlide работи. Поставени са два съда върху гъвкавата индукционна зона за готвене.	Използвайте само един съд. Вижте „Всекидневна употреба“.
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел NIR86T08FB:
Тип 62 D6A 06 AA
Индукция 11.0 kW
Сериен №
AEG

Продуктов код (PNC) 949 598 296 00
400 V 3N, 50 - 60 Hz
Произведено във: Германия
11.0 kW



10.2 Спецификация на зоните за готвене

Индукционна повърхност за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]
Единичен триъгълник	1150	1600	10
Стандартна зона за готвене	2000	3000	10
Централна зона	4200	-	-
Вертикална зона	3200	-	-
Хоризонтална зона	4100	-	-

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

Размери на готварски съдове

Режим Bridge	Размери на готварски съдове (минимум)	Размери на готварски съдове (максимум)
Единичен триъгълник	100 мм	160 мм
Стандартна зона за готвене	160 мм	210 мм
Централна зона	240 мм	350 мм
Вертикална зона	Площта на 3 единични триъгълници	Площта на 4 единични триъгълници
Хоризонтална зона	Площта на 3 единични триъгълници	Площта на 4 единични триъгълници

За повече информация относно препоръчителните размери на готварските съдове, вижте „Индукционен плот за готвене“ в „Ежедневна употреба“.

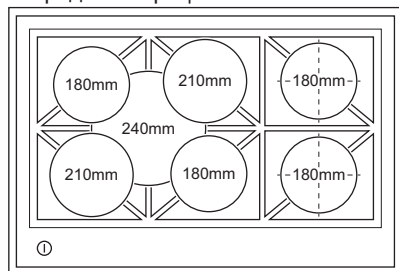
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Информация за продукта в съответствие с Регламента на ЕС за екодизайн

Идентификация на модела	NIR86T08FB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	2	
Брой площи за готвене	1	
Технология за загряване	Индукция	
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Предна дясна	Д 24.0 см Ш 19.5 см
	Задна дясна	Д 24.0 см Ш 19.5 см
Дължина (Д) и ширина (Ш) на площта за готвене	Лява	Д 48.0 см Ш 39.0 см
	Правилно	
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна дясна	201.5 Wh/kg
	Задна дясна	201.5 Wh/kg
Енергийна консумация на площта за готвене (EC electric cooking)	Лява	188.7 Wh/kg
	Правилно	
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

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

Потреблението на енергия, измерено според илюстрацията:



11.2 Енергоспестяваща


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


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

11.3 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Потребление на енергия в режим Изкл.	0.5 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

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



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	28
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	30
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	33
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	34
5. NAPI HASZNÁLAT.....	35
6. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	40
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	43
8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	44
9. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	47
10. MŰSZAKI ADATOK.....	49
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	49
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	50

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

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

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

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

1.2 Általános biztonság

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

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez 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 mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cseréire szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt 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.

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

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

2.4 Ápolás és tisztítás

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

2.5 Szolgáltatások

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

felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

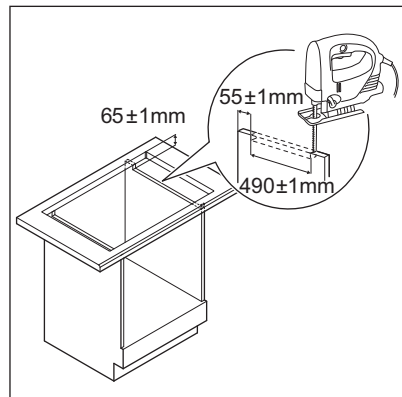
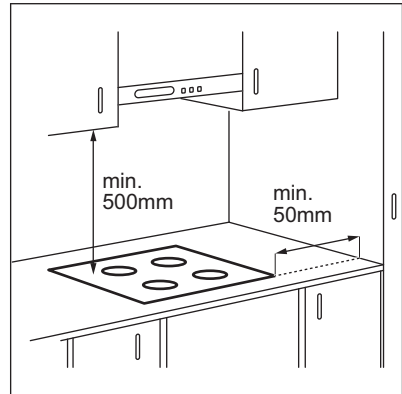
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

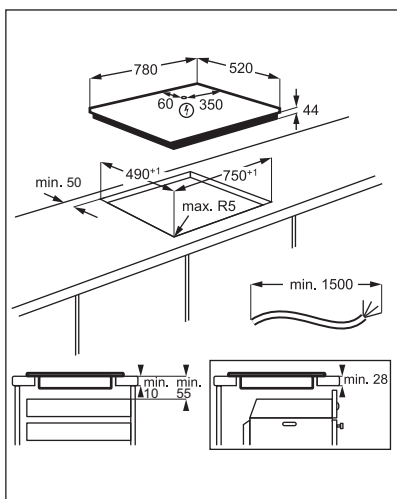
- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

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 felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



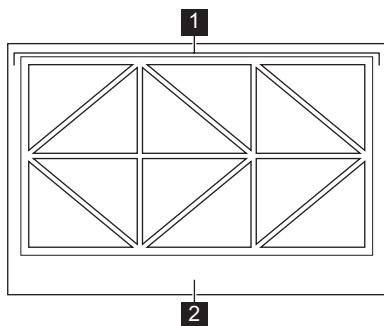
Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

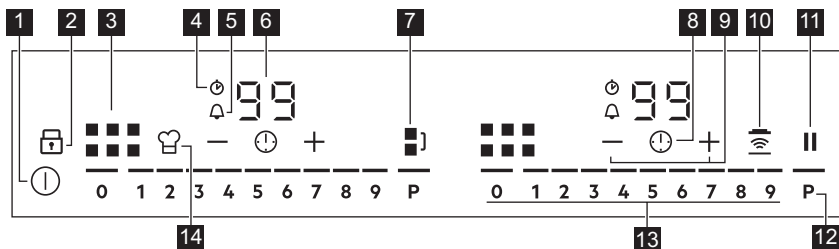
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése















- 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 	A PowerBoost funkció bekapcsolása.
13 -	Hőfok beállítása: 0 - 9.
14 	A PowerSlide funkció be- és kikapcsolása.


5. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Be- és kikapcsolás

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a  gombot.

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

Ha a főzőlap bekapcsolásakor a főzőedényt a megfelelő területre helyezi, a főzőlap felismeri azt, és a hozzá tartozó kezelőpanel világítani kezd. A kezelősav fölött megjelenik egy piros

főzőzóna visszajelző, mely az edény helyzetét jelöli.

5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

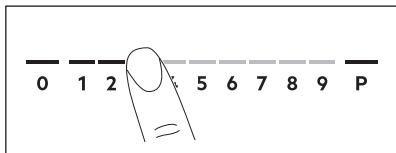
- 50 másodpercen belül nem helyez rá egy főzőedényt,
- a főzőedény ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol. Távolítsa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

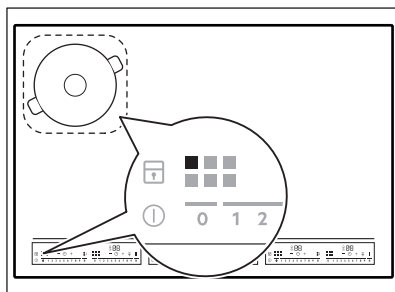
- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

5.5 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 kezelősávval vezérelhető. A kezelőpanelen megjelenő minden négyzet egy normál főzőzónának felel meg az indukciós főzőfelületen.



Az összepárosított háromszögek normál főzőzónaként működnek.

Főzőedény

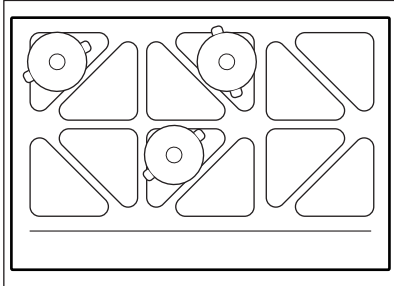
Kicsi, közepes és nagy méretű főzőedényeket használhat. Ha szeretné megtudni, hogy a főzőlap miként határozza meg a főzési módot az edények alapján, olvassa el alább az „Indukciós főzőfelület” c. részt. A főzőedényekkel kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

5.6 Indukciós főzőfelület

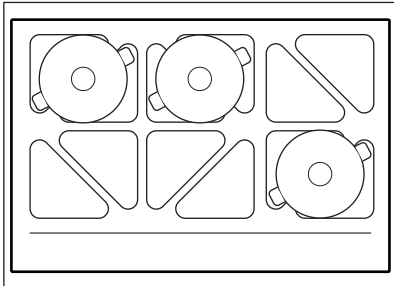
A főzőlap automatikusan meghatározza a főzőedény méretének és alakjának megfelelő üzemmódot.

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

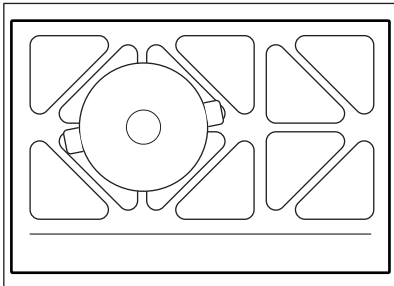
- A 100 mm és 160 mm közötti átmérőjű kisebb főzőedényeket egyetlen háromszögre, központosan helyezze el.



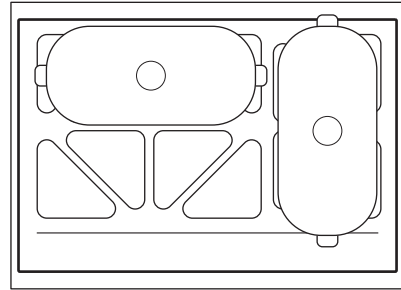
- A 160 mm és 210 mm közötti átmérőjű közepes főzőedényeket egy pár háromszögre helyezze el.



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

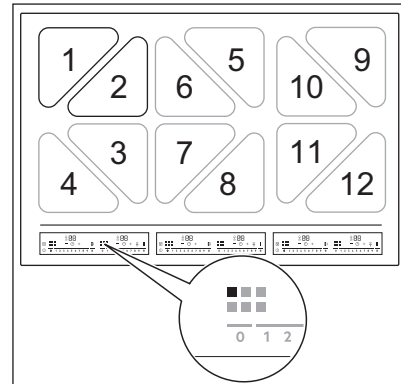


- Az ovális főzőedényt (pl. sütőformát) függőleges vagy vízszintes Bridge kombinációban helyezze el.

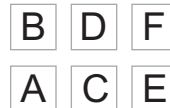


A főzőedény 3 vagy 4 háromszöget fedjen le.

5.7 A kezelőpanel és a főzőzónák visszajelzőinek használata



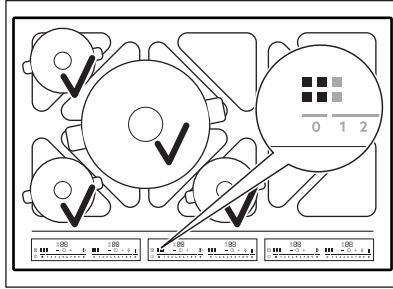
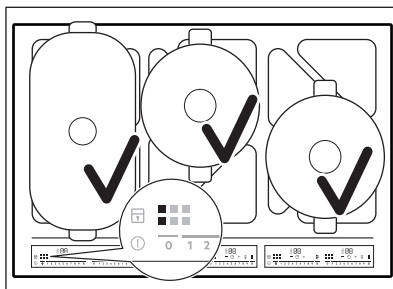
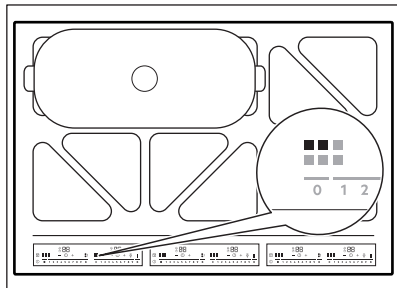
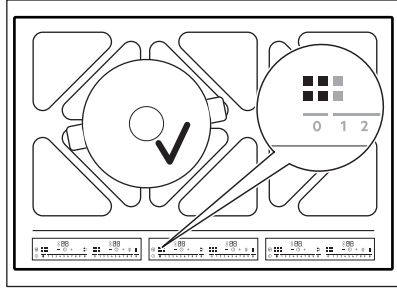
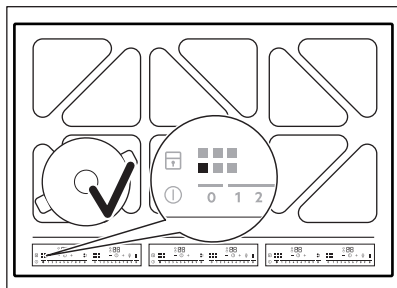
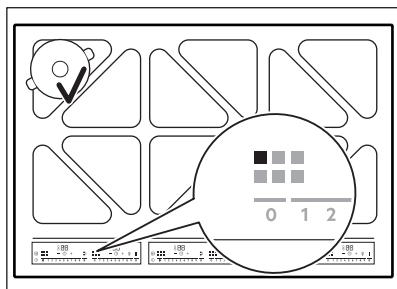
Két összekapcsolt háromszög alkot egy normál főzőzónát, és ezeket az A, B, C, D, E és F visszajelzők jelzik.



B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

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

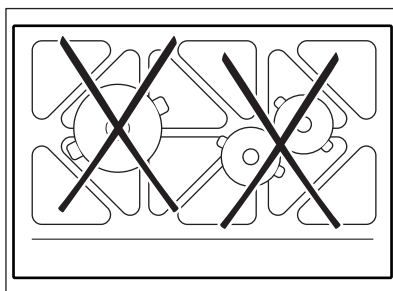
Főzőedények helyzete és a főzőzónák visszajelzői

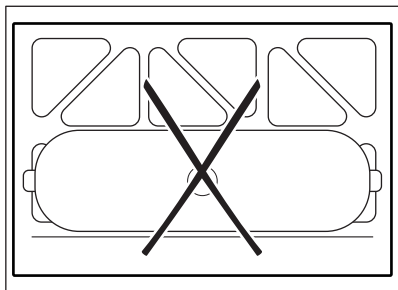
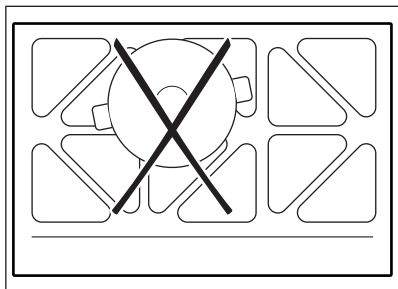


A fent ismertetett kombinációnál négy aktív kezelőszávon áll rendelkezésre. A bal első főzőedényt az A visszajelző jelzi az első kezelőszávon. A bal hátsó főzőedényt a B visszajelző jelzi a második kezelőszávon. A középső főzőedényt az A, B, C, D visszajelzők jelzik a harmadik kezelőszávon. A jobb első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


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


5.8 A főzőedény helytelen pozíciói





5.9 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
- Független
- Vízzintes
- 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.

5.10 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, Független vagy Vízzintes üzemmódban.

A funkció bekapcsolása főzőzónához:

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

A funkció automatikusan kikapcsol.



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




5.11 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.



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 megkezdja 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 világítani 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 világítani 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 világít. 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 világítani kezdenek. Használja a  vagy  gombot a **00** érték beállításához.



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 zárva 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 kezelőpanelt. 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 hid 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 bekapcsol.
- 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.



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 szólnak meg, amikor:

- megérinti a  mezőt
- Percszámláló lejár
- Visszaszámlálásos időzítő lejár
- rátesz valamit a kezelőpanelre.

6.6 Teljesítménykezelés

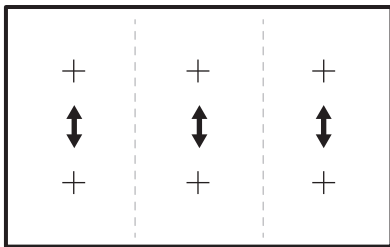
Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis

legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló 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 teljesítményelosztás 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 működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a

főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok






	Auto- mati- kus vi- lágítás	Forra- lás ¹⁾	Sütés ²⁾
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 ³⁾	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H3	Be	Ki	1. ventilá- tor-sebes- ség
H4	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H5	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	2. ventilá- tor-sebes- ség
H6	Be	2. ventilá- tor-sebes- ség	3. ventilá- tor-sebes- ség

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

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

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a 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 működetheti. 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 üzemmódot H1 – H6 értékre.



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 használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehült:** vízkögyűrűk, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerezrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.

- **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 főzőedényalaj (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 főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” című részben. A

főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.

- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben).
 - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
 - 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.

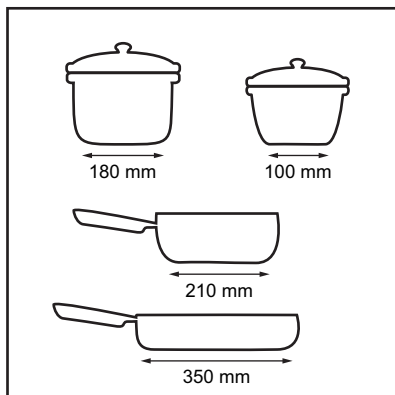


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

Főzőedények típusai

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

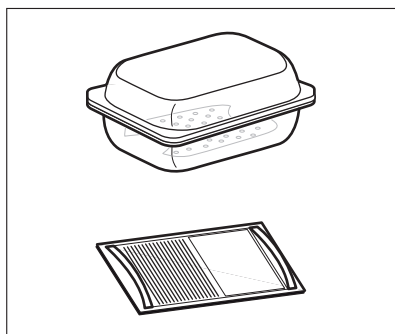
Különálló háromszögek, normál főzőzónák, középső üzemmód



Függőleges üzemmód, vízszintes üzemmódok



A főzőedény 3 vagy 4 különálló háromszöget fedjen le.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon tepsit.

8.2 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

8.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

8.4 Egyszerűsített főzési útmutató

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

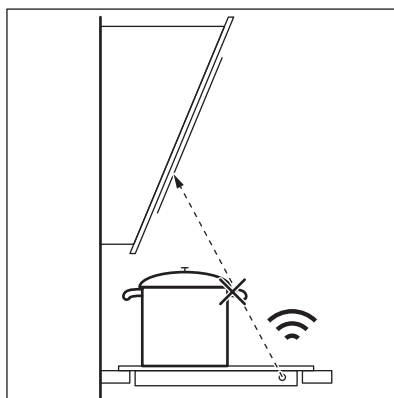
Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltsé fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

8.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

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


Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.





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

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

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

9. 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.
	Szünet 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.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Rátész valamit a kezelőpanelre.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A főzőlap kikapcsol.	Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelét.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	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.	Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár 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 hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben).
	PowerSlide működik. Két edény van a rugalmas indukciós főzőfelületen.	Csak egy edényt használjon. Lásd a „Napi használat” című részt.
 E és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a E jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
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 NIR86T08FB:
Típus: 62 D6A 06 AA
Indukció 11.0 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 598 296 00
400 V 3N, 50 - 60 Hz
Készült: 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 az EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

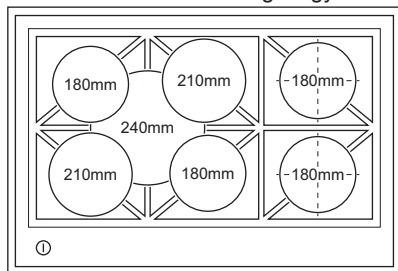
Modellazonosító

NIR86T08FB

Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	2	
Főzőfelületek száma	1	
Fűtési technológia	Indukció	
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb első	H 24.0 cm Sz 19.5 cm
	Jobb hátsó	H 24.0 cm Sz 19.5 cm
A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal oldali	H 48.0 cm Sz 39.0 cm
	Jobb első	201.5 Wh/kg
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Jobb hátsó	201.5 Wh/kg
	Bal oldali	188.7 Wh/kg
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)		192.3 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		

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

Az ábra szerint mért energiafogyasztás:



11.2 Energiatakarékosság

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

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

11.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.5 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

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.

aeg.com

867385257-B-442024



CE