



TI64IB10IZ

FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	2
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίες	17
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	32
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	46
PT	Manual de instruções Placa	60



Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur aeg.com/manuals



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations sur aeg.com/support

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.
- AVERTISSEMENT : Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **ATTENTION** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation et raccordement électrique

AVERTISSEMENT!

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés, pour éviter tout risque d'endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installez le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.2 Utilisation et entretien

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.

N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.3 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit. Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

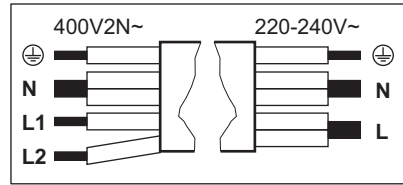
Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.

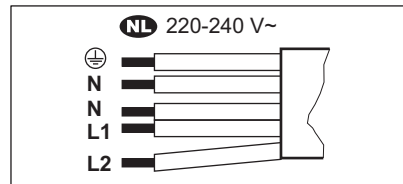
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement bi-phasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Raccordement mono-phasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Vert - jaune	Vert - jaune	
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.

- Attachez les bandes aux rainures.
N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

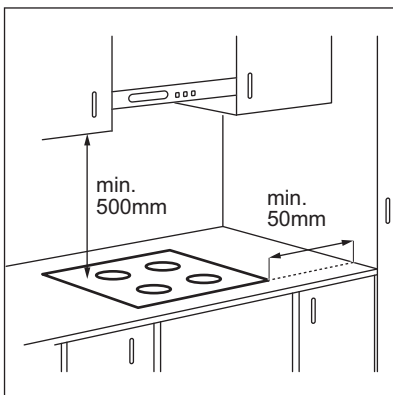
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.5 Installation du joint - Installation superposée

- Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
- Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
- Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
- Rassemblez les deux extrémités du joint.

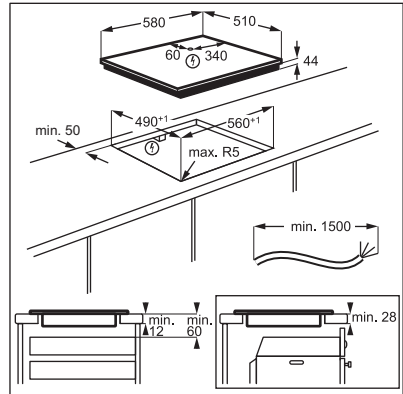
3.6 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

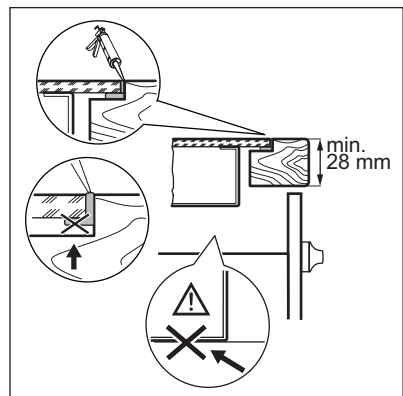
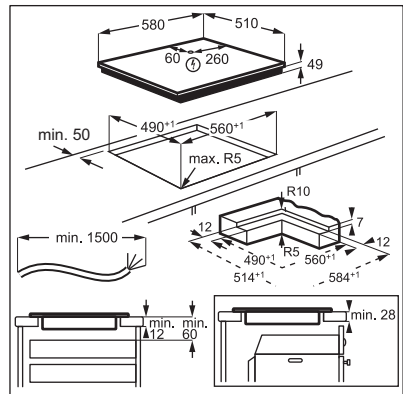


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



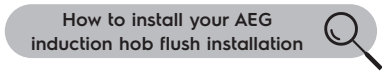
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction »

AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



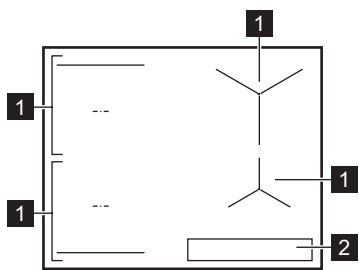
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction »

AEG - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande







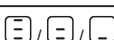

i Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

i Pour savoir en détail comment utiliser les fonctions correctement et en toute sécurité, reportez-vous à la version complète du manuel d'utilisation en ligne.

i La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique, qui peut changer la façon dont apparaissent les symboles et les éléments de l'interface utilisateur en fonction de l'éclairage.

Symbole	Description
ⓘ	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
🔒	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Symbole	Description
	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
	SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition. Ensuite, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. Vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire. <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées. • Utilisez entre 1 et 5 litres d'eau. • Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient. • N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. • N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint. • Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
	Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	Hob²Hood. Pour raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale.
	PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.
	OptiHeat Control: poursuivre la cuisson/maintien au chaud/chaleur résiduelle. Une zone de cuisson est encore chaude.
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.





5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que  apparaisse.

3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.

4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

ATTENTION!

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2000, W vous ne pouvez pas activer SenseBoil®.


- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W

- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W

- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

6.3 Utilisation des zones de cuisson

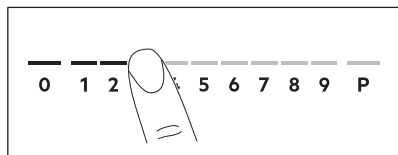
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique qui maximise la résistance aux rayures. La friction entre le récipient et la surface en verre peut produire du bruit.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.

6.4 Réglages de la température







1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.




6.5 Minuteur



Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

6.6 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est

toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.

- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium, en cuivre, en laiton, en verre, en céramique ou en porcelaine. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux sont incompatibles avec l'induction et peuvent endommager la surface du verre ou le rendre plus difficile à nettoyer.
- Pour le nettoyage quotidien de la surface en verre, le nettoyage après installation et l'élimination de toute colle résiduelle, utilisez uniquement un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures. En fonction du degré de salissure, nettoyez la surface du verre avec de petits mouvements circulaires et une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer le verre.



Toute utilisation d'outils de nettoyage différents de ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

7.2 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** :traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson avec un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales). Après le

nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Marques et taches persistantes** : exercez une pression modérée et frottez la surface avec une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales) et un lait nettoyant légèrement abrasif, jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles.



8. DÉPANNAGE

8.1 Que faire si...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson.	Gestion alimentation est activé. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
SenseBoil® ne fonctionne pas.	Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible.	Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle TI64IB10IZ
 Type 61 B4A 01 AA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 AEG

PNC 949 598 182 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Fabriqué en : Allemagne
 7.35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	T164IB10IZ	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	188.9 Wh/kg
	Arrière gauche	188.9 Wh/kg
	Avant droite	183.4 Wh/kg
	Arrière droite	178.8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	185.0 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.


- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.


- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Στην προσπάθειά μας για αειφορία, μειώνουμε τα χαρτόγραφα μέσα και παρέχουμε τα πλήρη εγχειρίδια χρήστη σε ηλεκτρονική μορφή. Μπορείτε να έχετε πρόσβαση στο πλήρες εγχειρίδιο χρήστη στον ιστότοπο aeg.com/manuals



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής στον ιστότοπο aeg.com/support

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται. Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται (ακόμη και οι αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος). Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Ο καπνός είναι ένδειξη υπερθέρμανσης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το

μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος διότι μπορεί να θερμανθούν.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή και ψεκάσμο με νερό για τον καθαρισμό της συσκευής.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση και η σύνδεση αυτής της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς ή βλάβης της συσκευής.

Ακολουθείστε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή. Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληρεί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.

Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.

Μην εγκαταστήσετε και μην χρησιμοποιήσετε κατεστραμμένη συσκευή.

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.

Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία. Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό

στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

Η συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.

Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:

- Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, για να αποφεύγετε κίνδυνο πρόκλησης ζημιάς στους ανεμιστήρες ψύξης ή την καταστροφή του συστήματος ψύξης.
- Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.

Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα είναι συμβατές με τις ηλεκτρικές ονομασίες του τροφοδοτικού.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.

Η συσκευή πρέπει να γειωθεί .

Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.

Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας. Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.

Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς πολλαπλών βυσμάτων και καλώδια επέκτασης.

Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο βύσμα τροφοδοσίας ή στο καλώδιο. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να περδεύεται.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε κοντινή πρίζα.

Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πρόσβαση στο βύσμα δικτύου μετά την εγκατάσταση.

Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση και μονωμένων εξαρτημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, αλλά πάντα το φως τροφοδοσίας. Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μην συνδέετε το φως.

Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Αν εμφανιστεί στην οθόνη ο κωδικός E3 , αποσυνδέστε αμέσως τις εστίες και ελέγξτε αν η ηλεκτρική σύνδεση και η τάση του δικτύου είναι σωστά.

2.2 Χρήση και συντήρηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς, έκρηξης ή βλάβης της συσκευής.

Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.

Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.

Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.

Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή λειτουργεί.

Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιπίλισμα.

Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.

Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.

Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.

Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.

Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστήριων.

Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.

Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.

Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.

Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να

σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό και ζεστό νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.

Σχετικά με τους λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.3 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστιές, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα

τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε τον τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Ένα μόνο σύρμα πρέπει να έχει μια ελάχιστη διατομή σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τρυπάτε και μη συγκολλάτε τις άκρες των καλωδίων. Αυτό απαγορεύεται. Μη συνδέετε το καλώδιο χωρίς περίβλημα για το άκρο του καλωδίου.

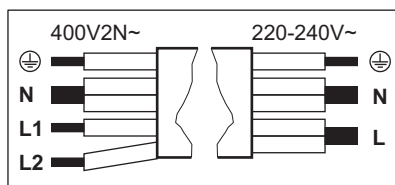
Μονοφασική σύνδεση

1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο, καφέ και μπλε καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ, μαύρου και του μπλε καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.

4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).
5. Συνδέστε τα άκρα των δύο μπλε καλωδίων.
6. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).

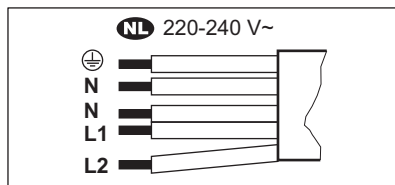
Διφασική σύνδεση

1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μπλε καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του μπλε καλωδίου.
3. Συνδέστε τα άκρα των δύο μπλε καλωδίων.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



Διφασική σύνδεση: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

⊕	Πράσινο - κίτρινο	Πράσινο - κίτρινο	⊕
N	Μπλε και μπλε	Μπλε και μπλε	N
L1	Μαύρο	Μαύρο και καφέ	L
L2	Καφέ		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)



Πράσινο - κίτρινο

N

Μπλε και μπλε

L1

Μαύρο

L2

Καφέ

3.4 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εντοιχισμένη εγκατάσταση

1. Καθαρίστε τις εγκοπές στον πάγκο εργασίας.
2. Κόψτε την παρεχόμενη 3x10 mm στεγανοποιητική λωρίδα σε τέσσερις λωρίδες. Οι λωρίδες πρέπει να έχουν το ίδιο μήκος με τις εγκοπές.
3. Κόψτε τις άκρες των λωρίδων υπό γωνία 45°. Θα πρέπει να ταιριάζουν στις γωνίες των εγκοπών με ακρίβεια.
4. Προσαρτήστε τις λωρίδες στις εγκοπές. Μην τεντώνετε τις λωρίδες. Μην ενώνετε τις άκρες των λωρίδων τη μια επάνω στην άλλη.

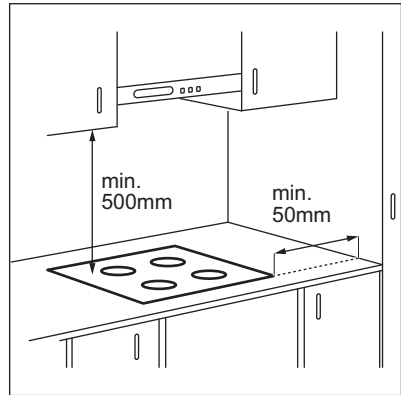
Αφού συναρμολογήσετε τις εστίες, στεγανοποιήστε το κενό που υπάρχει ανάμεσα στις υαλοκεραμικές εστίες και τον πάγκο εργασίας με σιλικόνη. Βεβαιωθείτε ότι η σιλικόνη δεν εισέρχεται κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια.

3.5 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εγκατάσταση σε πάγκο

1. Καθαρίστε τον πάγκο γύρω από την κομμένη εσοχή.
2. Τοποθετήστε την παρεχόμενη 2x6 mm λωρίδα στεγανοποίησης στην κάτω πλευρά των εστιών κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Μην την τεντώσετε. Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα της στεγανοποιητικής λωρίδας βρίσκονται στη μέση της μίας πλευράς της εστίας.
3. Προσθέστε μερικά χιλιοστά στο μήκος όταν κόβετε τη στεγανοποιητική λωρίδα.
4. Ενώστε τις δύο άκρες της στεγανοποιητικής λωρίδας.

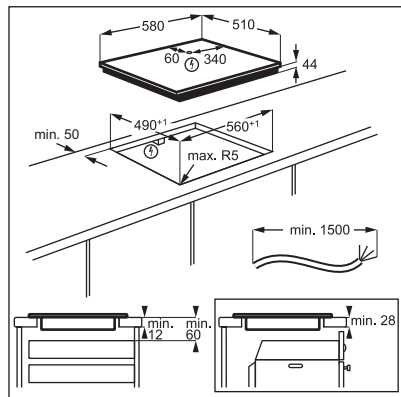
3.6 Συναρμολόγηση

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.

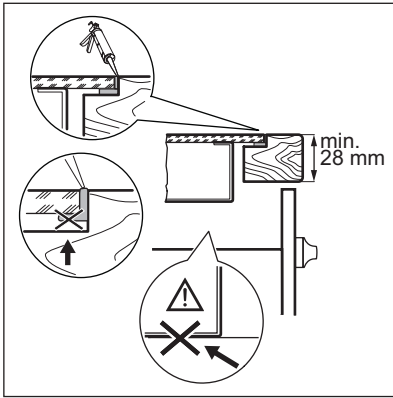
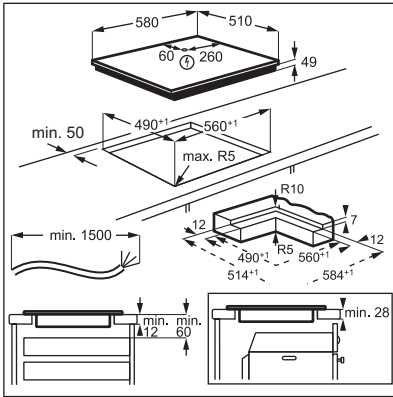


Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΠΑΓΚΟ



ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

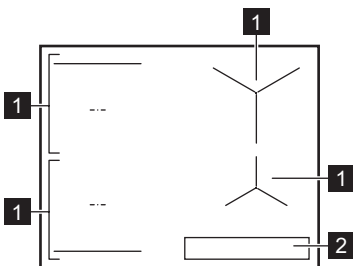
Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση στο ίδιο επίπεδο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.



How to install your AEG
induction hob flush installation

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων



Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα μεγέθη των ζωνών μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

4.2 Σύμβολα στον πίνακα χειριστηρίων και στην οθόνη



Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τις λειτουργίες, ανατρέξτε στην πλήρη έκδοση του εγχειριδίου χρήστη σε ηλεκτρονική μορφή.



Η επιφάνεια από γυαλί κατά των χαρακιών έχει μια μοναδική υφή φινιρίσματος η οποία μπορεί να αλλάξει τα σύμβολα και τα στοιχεία της διασύνδεσης χρήστη εμφανίζονται σε διάφορες συνθήκες φωτισμού.

Σύμβολο	Περιγραφή
	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
	Για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα του πίνακα χειριστηρίων.
	Παύση. Για τη ρύθμιση όλων των ζωνών μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμότητας.
	Bridge. Για τη σύνδεση των δύο αριστερών ζωνών μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία.
	SenseBoil®. Για την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού. Στη συνέχεια, η εστία μειώνει αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να τον ρυθμίσετε χειροκίνητα, αν χρειάζεται. <ul style="list-style-type: none">• Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να βράσετε νερό και να μαγειρέψετε ολόκληρες, ξεφλουδισμένες πατάτες.• Χρησιμοποιήστε από 1 έως 5 λίτρα νερό.• Για να αποφύγετε το υπερβολικό βράσιμο, αφήστε κενό το 4 cm από το χείλος του σκεύους.• Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με άδειο μαγειρικό σκεύος.• Προσθέστε αλάτι όταν φτάσετε στο σημείο βρασμού.• Αυτή η λειτουργία δεν λειτουργεί με αντικολητικά μαγειρικά σκεύη.
	Για την επιλογή των λειτουργιών Χρονοδιακόπτης.
	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
	Hob²Hood. Για τη σύνδεση της εστίας σε ειδικό απορροφητήρα.
	PowerBoost. Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μέγιστης ρύθμισης μαγειρέματος.
	OptiHeat Control: συνέχεια μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα. Μια ζώνη μαγειρέματος εξακολουθεί να είναι ζεστή.
	Έχει παρουσιαστεί κάποια βλάβη.







5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

5.1 Περιορισμός ισχύος

Το Περιορισμός ισχύος ορίζει πόση ισχύς χρησιμοποιείται από τις εστίες συνολικά, εντός των ορίων των ασφαλειών εγκατάστασης του σπιτιού.

Οι εστίες είναι ρυθμισμένες βάσει της υψηλότερης δυνατής ισχύος.

Για μείωση ή αύξηση του επιπέδου ισχύος:

1. Μεταβείτε στο μενού: πιάστε παρατεταμένα  για 3 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, πιάστε παρατεταμένα το .
2. Πιάστε το  στο μπροστινό χρονοδιακόπτη μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη P.
3. Πιάστε το  /  στον μπροστινό χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
4. Πιάστε το  για έξοδο.
Επίπεδα ισχύος

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν το επίπεδο ισχύος είναι χαμηλότερο από ή ίσο με 2000 W δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε SenseBoil®.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Πιάστε παρατεταμένα το  για να ενεργοποιήσετε ή  να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

6.2 Ανίχνευση σκεύους

Η λειτουργία αυτή υποδεικνύει την παρουσία μαγειρικού σκεύους στις εστίες και απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος αν δεν ανιχνευτεί μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια μιας περιόδου μαγειρέματος.

6.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

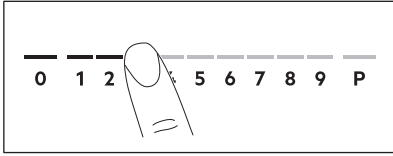
Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.



Η επιφάνεια από γυαλί κατά των γρατσουνιών διαθέτει μοναδική υφή φινιρίσματος που μεγιστοποιεί την αντοχή στις γρατζουνιές. Η τριβή μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και της γυάλινης επιφάνειας μπορεί να προκαλέσει θορύβους.

Μπορείτε να μαγειρεύετε με ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο ταυτόχρονα σε δύο ζώνες μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Bridge. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση. Αν το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται ανάμεσα στα δύο κέντρα, η Bridge λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.

6.4 Ρύθμιση ζεστάματος



1. Πιέστε την επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας στην μπάρα ελέγχου.

Οι ενδείξεις πάνω από την μπάρα ελέγχου εμφανίζονται μέχρι το επιλεγμένο επίπεδο σκάλας μαγειρέματος.

2. Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πιέστε 0.

6.5 Επιλογές χρονοδιακόπτη

Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη ρύθμιση θερμότητας για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.

1. Πιέστε το . 00. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη.
2. Πιέστε το ή το για να ρυθμίσετε την ώρα (00-99 λεπτά).
3. Πιέστε το για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης ή περιμένετε 3 δευτερόλεπτα. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

Για να αλλάξετε την ώρα: επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος με το και πιέστε το ή το .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το και

αγγίξτε το . Ο υπολειπόμενος χρόνος μετράει αντίστροφα στο 00.

Ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώνει την αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει το 00. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα και να αναβοσβήνει η ένδειξη.

6.6 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος (ανατρέξτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών), η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση ζεστάματος της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί πρώτα έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπολειπόμενη ισχύς θα διαιρεθεί μεταξύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τη σειρά επιλογής.
- Για ζώνες μαγειρέματος που έχουν μειωμένη ισχύ, η μπάρα χειριστηρίων αναβοσβήνει και εμφανίζει τις μέγιστες δυνατές ρυθμίσεις θερμότητας.
- Περιμένετε μέχρι η οθόνη να σταματήσει να αναβοσβήνει ή μειώστε τη ρύθμιση θερμότητας της ζώνης μαγειρέματος που επιλέχθηκε τελευταία. Οι ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν με τη μειωμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας των ζωνών μαγειρέματος χειροκίνητα, εάν χρειάζεται.

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

7.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού, καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από αλουμίνιο, χαλκό, ορείχαλκο, γυαλί, πορσελάνη ή κεραμικά σκεύη. Τα μαγειρικά σκεύη από τέτοια υλικά δεν είναι συμβατά με την επαγωγή και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια ή να την κάνουν πιο δύσκολη στο καθάρισμα.
- Τόσο για τον καθημερινό καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας όσο και για τον καθαρισμό μετά την εγκατάσταση και την αφαίρεση τυχόν υπολειμμάτων κόλλας, χρησιμοποιήστε μόνο ένα ήπια λειαντικό μαλακτικό καθαρισμού και ένα ήπιο σφουγγάρι που δεν χαράζει. Ανάλογα με τον βαθμό λερωμάτος, καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με μικρές κυκλικές κινήσεις και μέτρια πίεση. Σκουπίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί από μικροΐνες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε το κλασικό κίτρινο και πράσινο σφουγγάρι, καθώς τα σωματίδια αλουμινίου στην σκληρή πλευρά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά και να αποχρωματίσουν το τζάμι.



Η χρήση εργαλείων καθαρισμού διαφορετικών από τα συνιστώμενα δεν θα είναι αποτελεσματική και μπορεί να προκαλέσει ζημιά ή να αποχρωματίσει τη γυάλινη επιφάνεια.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

7.2 Καθαρισμός της γυάλινης επιφάνειας της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθεση με τη βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε τις εστίες με ένα ήπια αποξεστικό γαλάκτωμα καθαρισμού και ένα ήπιο σφουγγάρι που δεν χαράζει (βλ. Γενικές πληροφορίες). Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα πανί από μικροΐνες.
- **Επίμονα σημάδια και λεκέδες:** εφαρμόστε μέτρια πίεση και τρίψτε την επιφάνεια με ένα ευαίσθητο σφουγγάρι (βλ. Γενικές πληροφορίες) και ένα ελαφρώς αποξεστικό γαλάκτωμα καθαρισμού μέχρι να μην είναι πλέον ορατοί οι λεκέδες.



8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8.1 Τι να κάνετε αν...



Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το παρακάτω πρόβλημα, ανατρέξτε στην πλήρη έκδοση του εγχειριδίου χρήστη σε ηλεκτρονική μορφή ή επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, αν χρειάζεται.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Η ρύθμιση θερμοκρασίας αλλάζει ανάμεσα σε δύο επίπεδα ή δεν μπορείτε να επιλέξετε τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας για μία από τις ζώνες μαγειρέματος.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διαχείριση ισχύος. Οι άλλες ζώνες καταναλώνουν την μέγιστη διαθέσιμη ισχύ. Οι εστίες σας λειτουργούν κανονικά.	Μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας των άλλων ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος» στην πλήρη έκδοση του ηλεκτρονικού εγχειριδίου χρήστη.
Ο πίνακας χειριστηρίων γίνεται ζεστός στην αφή.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το τοποθετείτε πολύ κοντά στον πίνακα χειριστηρίων.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Αναβοσβήνει η μπάρα χειριστηρίων.	Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη ή η ζώνη δεν καλύπτεται πλήρως.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος έτσι ώστε να την καλύπτει πλήρως.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικές εστίες.
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Η επιλογή SenseBoil® δεν λειτουργεί.	Το επίπεδο ισχύος των εστιών είναι πολύ χαμηλό.	Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος σε υψηλότερη τιμή. Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλείων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση» "Περιορισμός ισχύος".

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

9.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο T1641B10IZ
Τύπος 61 B4A 01 AA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρά,
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 598 182 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW



9.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [ΛΕΠ]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	1800	2800	10	145 - 180

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

10.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

Ταυτότητα μοντέλου	T164IB10IZ	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21.0 cm
	Πίσω αριστερά	21.0 cm
	Εμπρός δεξιά	14.5 cm
	Πίσω δεξιά	18.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	188.9 Wh/kg
	Πίσω αριστερά	188.9 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	183.4 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	178.8 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	185.0 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.

10.2 Εστίες εξοικονόμησης


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.


- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

10.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.3 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπτ

11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

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



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē aeg.com/manuals



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

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- **BRĪDINĀJUMS:** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas sakarst. Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās

uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.

- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarities sildelementiem.
- **UZMANĪBU:** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **UZMANĪBU:** Aizdeģšanās risks: Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.
- **UZMANĪBU:** Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiņiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- Elektrības padeves vada bojājuma gadījumā, lai izvairītos no negadījumiem, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai kvalificētam speciālistam.

- Nenovietojiet metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus uz sildīšanas virsmas, jo tie var sakarst.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju un ūdens smidzinātāju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana un elektrības pieslēgums

BRĪDINĀJUMS!

Šo ierīci drīkst uzstādīt un savienot tikai kvalificēts speciālists.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt savainojumus, elektrošoku, izraisīt ugunsgrēku vai ierīces bojājumus.

Ievērojiet ierīces komplektācijā piegādātās uzstādīšanas norādes. Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

Nodrošiniet piemērotu attālumu starp ierīci un citām ierīcēm un aparātiem.

Neizmantojiet un neuzstādiet bojātu ierīci.

Noņemiet visu ierīces iesaiņojumu.

Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.

Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaikiem un mitruma. Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.

Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.

Ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.

Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:

- Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, lai izvairītos no dzesēšanas ventilatoru vai dzesēšanas sistēmas sabojāšanas.
- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.

Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

Pirms jebkādu darbību veikšanas pārlicinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.

Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.

Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.

Ierīcei jābūt saņemtai.

Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta triecienu aizsardzība.

Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu. Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslototāju.

Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Neļaujiet elektrības padeves vadam saīties.

Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.

Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas procesa beigās. Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi piekļūt kontaktspraudnim.

Zem sprieguma un izolēto daļu triecienaizsardzībai jābūt nostiprinātai tādā veidā, lai to nevarētu noņemt bez instrumentiem.

Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas. Ja kontaktlīdzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.

Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.

Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu kontakta atveri.

Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.2 Lietošana un apkope

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt savainojumus, apdegumus, elektrošoku, izraisīt ugunsgrēku, eksploziju vai ierīces bojājumus.

Nemainiet šī produkta specifikāciju.

Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).

Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.

Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.

Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce darbojas.

Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.

Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

Augstā temperatūrā uzksētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.

Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.

Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.

Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.

Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.

Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.

Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.

Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

Gatavošanas trauki, kuri ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.3 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamas plītis

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

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgrīzumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

UZMANĪBU!

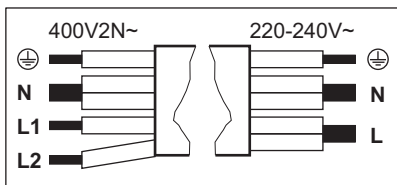
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts. Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzdevuma.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevumu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevumu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevumu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

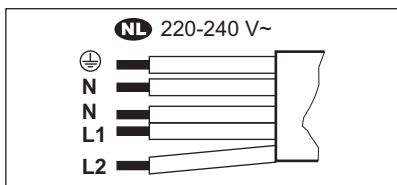
Divfāzu pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevumu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevumu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



Divfāzu pieslēgums 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

⊕	Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš	⊕
N	Zils un zils	Zils un zils	N
L1	Melns	Melns un brūns	L
L2	Brūns		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)

⊕	Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils
L1	Melns
L2	Brūns

3.4 Blīvējuma uzlikšana — integrēta uzstādīšana

1. Noīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektācijā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās šaurākās loksnes. Sagriezto loksņu garumam jāatbilst gropju garumam.
3. Nogrieziet loksņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāatbilst gropju stūriem.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestiepiet loksnes. Nestipriniet loksņu galus vienu virs otra.

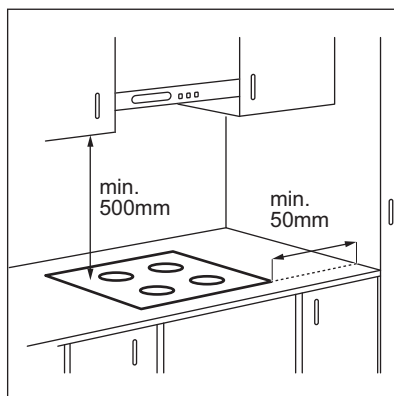
Pēc plīts virsmas samontēšanas aizpildiet tukšumu starp stikla keramiku un darba virsmu ar silikonu. Pārliecinieties, ka zem stikla keramikas virsmas neiekļūst silikons.

3.5 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

1. Noīriet darba virsmu apkārt izgrieztajai zonai.
2. Novietojiet komplektācijā iekļauto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā piekļautos stikla keramikas virsmas ārējai malai. Nestiepiet to. Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.
3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk.
4. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

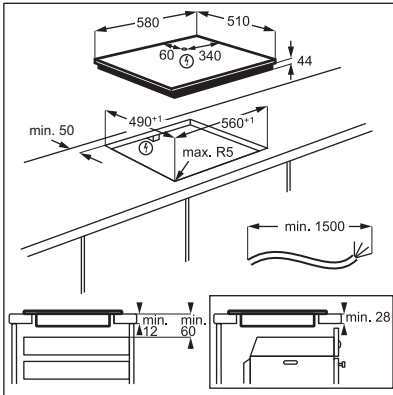
3.6 Montāža

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

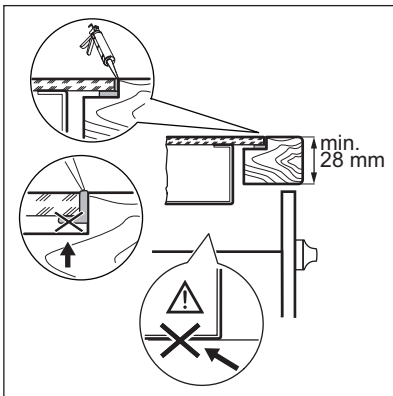
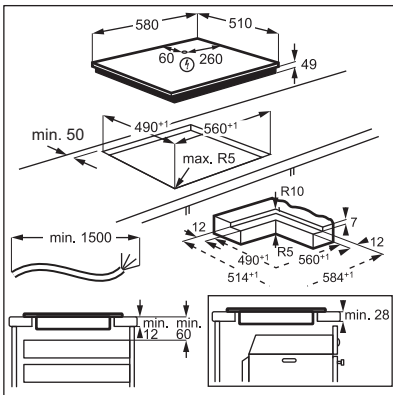


Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

UZSTĀDĪŠANA VIRSPUSĒ



INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA



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



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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

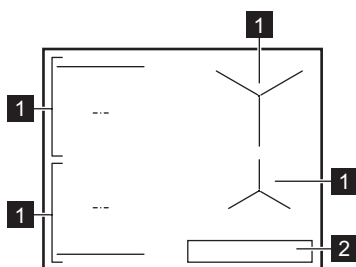


How to install your AEG
induction hob flush installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Simboli vadības panelī un displejā



Detalizētu informāciju par drošu un pareizu funkciju izmantošanu skatiet lietotāja rokasgrāmatas pilnajā versijā tiešsaistē.



Pretskrāpējumu stikla virsmai ir unikāla apdares tekstūra, kas var mainīt veidu, kā lietotāja saskarnes simboli un elementi parādās dažādos apgaismojuma apstākļos.

Simbols

Apraksts



Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.



Lai bloķētu/atbloķētu vadības paneli.



Pauze. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.



Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.



SenseBoil®. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvāriņtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts. Pēc tam plīts virsma automātiski samazina sildīšanas pakāpi. Jūs to varat pielāgot arī manuāli.

- Funkcija ir vislabāk piemērota ūdens uzvārīšanai un veselu, nemizotu kartupeļu vārīšanai.
- Ūdenim jābūt 1–5 l robežās.
- Lai novērstu pārvārīšanos, atstājiet tukšus 4 cm no katla augšas.
- Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem.
- Pievienojiet sāli tikai tad, kad ūdens sācis vārīties.
- Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Taimeris funkciju atlase.

Simbols	Apraksts
	Laika pagarināšana un saīsināšana.
	Hob ² Hood. Plīts virsmas savienošana ar speciālu tvaika nosūcēju.
P	PowerBoost. Maksimālās karsēšanas pakāpes iestatījuma aktivizācija un deaktivizācija.
	OptiHeat Control: turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums. Gatavošanas zona joprojām ir karsta.
+ cipars	Radušies darbības traucējumi.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Ieejiet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiešu 3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiešu .
2. Nospiediet taimera priekšpusē līdz parādās **P**.
3. Nospiediet / taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
4. Nospiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

UZMANĪBU!

Ja jaudas līmenis ir 2000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt SenseBoil®.

- P73 – 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiešu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

6.2 Katlu noteikšana

Šī funkcija norāda gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ka gatavošanas laikā

attiecīgajā gatavošanas zonā netiek konstatēta gatavošanas trauka klātesamība.

6.3 Gatavošanas zonu lietošana

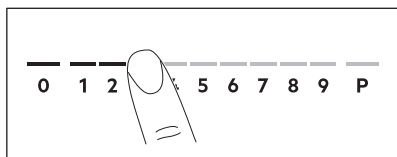
Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētajās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automatiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.



Pretskrāpējumu stikla virsmai ir unikāla apdares tekstūra, kas padara to maksimāli izturīgu pret skrāpējumiem. Berze starp ēdiena gatavošanas traukiem un stikla virsmu var radīt trokšņus.

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

6.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā.
Iepriekš norādītie indikatori virs vadības joslas parādās līdz atlasītajam karsēšanas iestatījuma līmenim.
2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

6.5 Taimeris

Laika atskaites taimeris

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

Iestatiet atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un pēc tam iestatiet funkciju.

1. Nospiediet . Taimera displejā parādās 00.

2. Nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu laiku (00–99 minūtes).
3. Nospiediet , lai iedarbinātu taimeru, vai uzgaidiet 3 sekundes. Taimeris sāk laika atskaiti.

Lai mainītu laiku: atlasiet gatavošanas zonu ar un nospiediet $+$ vai $-$.

Lai deaktivizētu funkciju: atlasiet gatavošanas zonu ar un nospiediet $-$. Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

6.6 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo strāvas apjomu (skatiet tehnisko datu plāksnīti), gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pirmās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusi jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši atlases kārtībai.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla iemirgojas un rāda maksimālos iespējamus karsēšanas iestatījumus.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām jo tādējādi stikla virsma var iepļīst vai sabojāties.
- Nelietojiet gatavošanas traukus, kuri ražoti no alumīnija, vara, misiņa, stikla, keramikas vai porcelāna. Gatavošanas trauki no šiem materiāliem nav saderīgi ar indukciju un var sabojāt stikla virsmu vai padarīt to grūtāk tīrāmu.
- Gan stikla virsmas ikdienas tīrīšanai, gan tīrīšanai pēc uzstādīšanas un līmes atlieku notīrīšanai izmantojiet tikai maigu abrazīvu tīrīšanas pienaņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli. Atkarībā no netīrības pakāpes tīriet stikla virsmu ar nelielām apļveida kustībām, pielietojot mērenu spēku. Noslaukiet stikla virsmu sausu ar tīru mikrošķiedras drānu.

BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet parasto dzelteno un zaļo sūkli, jo alumīnija daļiņas tā cietajā slānī var sabojāt stiklu un izraisīt tā krāsas maiņu.



Neieteicamo tīrīšanas piederumu izmantošana nebūs efektīva un var sabojāt stikla virsmu vai izraisīt tās krāsas maiņu.

- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

7.2 Plīts stikla virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīts virsmu ar maigu abrazīvu tīrīšanas pienaņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadaļu "Vispārīga informācija"). Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mikrošķiedras drānu.
- **Grūti notīrāmi plankumi un traipi:** pielietojiet vidēju spiedienu un berziet virsmu ar maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadaļu "Vispārīga informācija") un maigu abrazīvu tīrīšanas pienaņu, līdz traipi vairs nav redzami.



8. PROBLĒMRISINĀŠANA

8.1 Ko darīt, ja...



Ja nevarat atrast problēmas risinājumu turpmāk pieejamajos aprakstos, skatiet lietotāja rokasgrāmatas pilno versiju tiešsaistē vai nepieciešamības gadījumā sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības panela ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās vai neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.	Darbojas Jaudas pārvaldība. Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet tiešsaistē pieejamās pilnās rokasgrāmatas versijas sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām.
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
SenseBoil® nedarbojas.	Plīts virsmas jaudas līmenis ir pārāk zems.	Iestatiet augstāku jaudas līmeni. Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas" > "Jaudas ierobežojums".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TI64IB10IZ
Veids 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 182 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz

Ražots: Vācijā
7.35 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

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

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

10. ENERGOEFECTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	TI64IB10IZ
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits	4

Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21.0 cm
	Kreisā aizmugurē	21.0 cm
	Labā priekšā	14.5 cm
	Labā aizmugurē	18.0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	188.9 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	188.9 Wh/kg
	Labā priekšā	183.4 Wh/kg
	Labā aizmugurē	178.8 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		185.0 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

10.2 Enerģijas taupīšana


Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.


- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

10.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprikojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu aeg.com/manuals



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu aeg.com/support

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį gaminį gali naudoti tik prižiūrimi arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudoti gaminį, jei supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- **ATSARGIAI** Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Pasiekiamos dalys įkaista. Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar

kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.

- **ATSARGIAI** Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Trumpalaikį maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti.
- **DĖMESIO!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- **DĖMESIO!** Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- **DĖMESIO!** Gaisro pavojus: Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- **DĖMESIO!** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Jei naudosite netinkamas apsaugas, kas nors gali nusideginti.
- **DĖMESIO!** Jei stiklo keramikos / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsitė ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- **ATSARGIAI** Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- Pažeistą maitinimo laidą gali keisti tik gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros atstovas arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas. Kitaip gali kilti pavojus.

- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštų ar dangčių, ant maisto gaminimo paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien prikaistuvio detektoriumi.
- Prietaisui valyti nenaudokite garinio valymo prietaiso ir nepurškite vandeniu.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas ir elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą sumontuoti ir sujungti, turi tik kvalifikuotas elektrikas.

ĮSPĖJIMAS!

Sužeidimo, elektros smūgio, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija. Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.

Būtinai paisykite minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar kitų objektų.

Nemontuokite ir nenaudokite pažeisto prietaiso.

Pašalinkite visus pakavimo elementus.

Prietaisui perkelti tinkamai pasiruoškite, nes prietaisas sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

Apsaugokite prietaiso dugną nuo garų ir drėgmės. Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.

Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.

Prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.

Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

- Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, kad išvengtumėte aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemos sugadinimo rizikos.
- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.

Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitinkinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.

Įsitinkinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinį maitinimo tinklo parametrus.

Įsitinkinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.

Prietaisą būtina įžeminti.

Įsitinkinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.

Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą. Naudokite laidą įtempimą mažinantį spaustuką.

Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.

Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko arba kabelio. Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.

Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esantį lizdą.

Elektros kištuką prie tinklo lizdo prijunkite tik visiškai pabaigę įrengimo procesą. Įrengę prietaisą įsitikinkite, kad elektros kabelio kištuką būtų lengva pasiekti.

Elektros elementų ir izoliacijos apsauga nuo smūgių turi būti tvirtinama taip, kad be įrankių jos nebūtų galima pašalinti.

Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido, visada traukite už maitinimo kištuko. Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.

Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įskami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.

Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

Ekrane pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampą.

2.2 Naudojimas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Sužeidimo, nudegimų, elektros smūgio, gaisro, sproginimų arba prietaiso sugadinimo pavojus.

Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.

Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).

Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.

Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinį kaitviečių, kai prietaisas veikia.

Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.

Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sproginimą.

Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.

Nejunkite kaitviečių be prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais

Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.

Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.

Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.

Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.

Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

Ketaus ar pažeisti gaminimo indai gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršių. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.

Prieš valant, išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.

Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos

nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.3 Utilizavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.

Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.

Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠ DĖMESIO

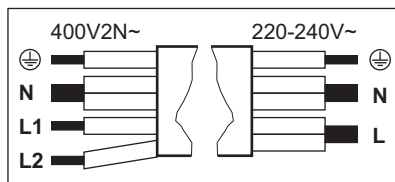
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama. Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis



1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksni.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
5. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

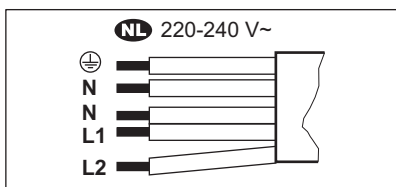
Dvifazė jungtis

1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksni.
3. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).




Dvifazė jungtis: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)	Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)
---	--

	Žalias-geltonas	Žalias-geltonas	
N	Mėlynas ir mėlynas	Mėlynas ir mėlynas	N
L1	Juodas	Juodas ir rudas	L
L2	Rudas		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas
L2	Rudas

3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įmontuojamas įrengimas

1. Nuvalykite darbatalio angos briaunas.
2. Sukarpykite pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą į keturias juosteles. Juostos turi būti tokio ilgio kaip angos briaunos.
3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti angos briaunų kampus.
4. Priklijuokite juostas prie briaunų. Netempkite juostelių. Neklijuokite juostelių galų vieno ant kito.

Kai įrengsite kaitlentę, užsandarinkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikono nepatektų po stiklo keramika.

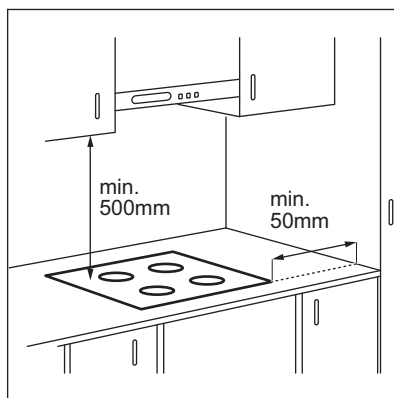
3.5 Sandariklio tvirtinimas, kai montuojama ant stalviršio.

1. Nuvalykite paviršius šalia pjovimo linijos.

2. Priklijuokite pateiktą 2x6 mm sandarinimo juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Klijuodami juostos netempkite. Pasirūpinkite, kad sandarinimo juostos galai būtų vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus.
4. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

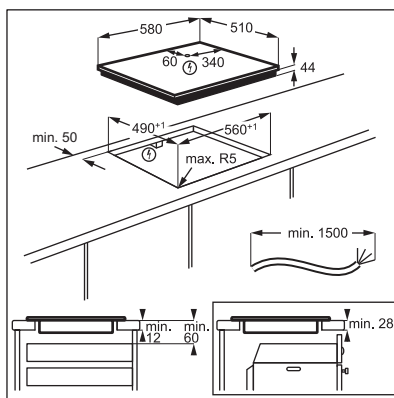
3.6 Surinkimas

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

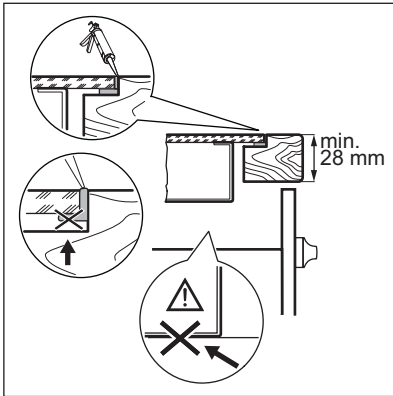
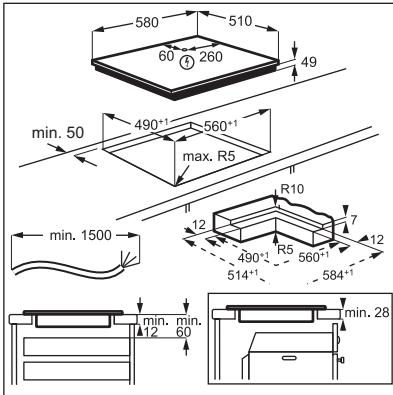


Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

MONTAVIMAS PAVIRŠIUJE



INTEGRAVIMAS BALDUOSE



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



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

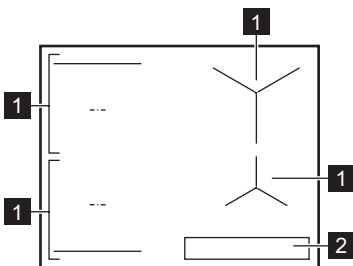
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – įleidimas“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



How to install your AEG
induction hob flush installation

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis



Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane



Papildoma informacija apie saugų ir tinkamą funkcijų naudojimą pateikta pilnoje naudojimo vadovo versijoje.



Braižymui atsparaus stiklo paviršius yra unikalios tekstūros, dėl kurios tam tikromis apšvietimo sąlygomis įvairūs simboliai ir elementai gali atrodyti kitaip.

Simbolis	Aprašymas
	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
	Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
	Pauzė. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
	<p>SenseBoil®. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos. Vėliau kaitlentė automatiškai sumažina kaitros lygį. Jei- gu reikia, nustatymą taip pat galite pakeisti patys.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ši funkcija geriausiai tinka vandeniui užvirinti ir išvirti nesmulkintas ir neluptas bulves.• Naudokite nuo 1 iki 5 litrų vandens.• Kad verdant vanduo neišbėgtų iš prikaistuvio, tarp vandens lygio ir prikaistuvio viršaus pilkite bent 4 cm tarpą.• Nenaudokite šios funkcijos su tuščiais prikaistuviais.• Druską berkite tik vandeniui užvirus.• Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.
	Laikmatis funkcijoms pasirinkti.
	Padidinti arba sumažinti laiką.
	Hob ² Hood. Sujungti kaitlentę su specialiu gartraukiu.
	PowerBoost. Įjungti ir išjungti maksimalų kaitinimo lygį.
	OptiHeat Control: tęsti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinė kaitra. Kaitvietė vis dar karšta.
	Gedimas.







5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

Galios padidinti arba sumažinti:

1. Atidarykite meniu: paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje paspauskite  kelis kartus, kol pamatysite **P**.
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite  / , kad parinktumėte galią.
4. Paspauskite , kad išeitumėte.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

Įsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.


DĖMESIO

Jeigu galios lygis yra 2 000 W arba žemesnis, SenseBoil® įjungti negalėsite.

- P73–7350 W
- P15–1500 W
- P20–2000 W
- P25–2500 W
- P30–3000 W
- P35–3500 W
- P40–4000 W
- P45–4500 W
- P50–5000 W
- P60–6000 W

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite  ir palaikykite.

6.2 Prikaistuvio aptikimas

Ši funkcija aptinka ant viryklės pastatytą prikaistuvį, o jei maisto gaminimo metu ji neaptinka nei vieno prikaistuvio – išjungia kaitvietes.

6.3 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.

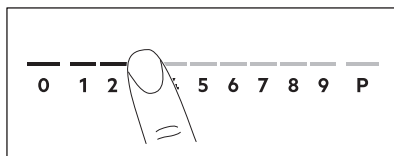


Stiklinis unikalios tekstūros paviršius yra maksimaliai atsparus įbrėžimams. Trintis tarp prikaistuvio dugno ir stiklinio paviršiaus gali skleisti garsus.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame prikaistuvyje. Prikaistuvis turi

uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.

6.4 Kaitros parinktis







1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujamą karščio nustatymą. Indikatoriai virš valdymo juostos įsižiebs iki pasirinkto kaitinimo lygio.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.




6.5 Laikmatis



Atgalinės atskaitos laikmatis

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

Nustatykite pasirinktos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Paspauskite . Laikmačio ekrane įsijungs „00“.
2. Paspauskite  arba  laikui pakeisti (00–99 min).
3. Paspauskite , kad paleistumėte laikmatį arba palaukite 3 sekundes. Laikmatis pradės atskaitą.

Norėdami pakeisti laiką: pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją, pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Kaitvietė

išsijungs. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorių, paspauskite bet kurį simbolį.

6.6 Galios valdymas

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

- Kaitlentei pasiekus turimos galios ribą (žr. vardinę lentelę), kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmosios pasirinktos kaitvietės kaitros nuostata visuomet tampa prioritetine. Likusi galia paskirstoma tarp kitų kaitviečių, pagal pasirinktą eilės tvarką.
- Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.
- Palaukite, kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės šilumos nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklo paviršiaus, kad nepažeistumėte.
- Nenaudokite indų pagamintų iš aliuminio, vario, žalvario, stiklo, keramikos ar porceliano. Iš tokių medžiagų pagaminti prikaistuviai nėra tinkami indukciniam kaitinimui ir gali pažeisti stiklo paviršių, taip pat paviršius gali tapti sunkiai valomas.
- Valymui po įrengimo, kad pašalintumėte klijų likučius, ir kasdieniam kaitlentės paviršiaus valymui naudokite tik švelnų valomąjį pienelį ir nebraižančią kempinę. Priklausomai nuo užteršimo laipsnio, stiklinį paviršių valykite mažais sukamaisiais judesiais, švelniai

paspausdami. Nausausinkite stiklo paviršių mikropluošto šluoste.

ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite populiarių geltonai žalių kempinių, nes kietajame jų sluoksnyje esančios aliuminio dalelės gali pažeisti stiklą ir pakeisti jo spalvą.

i

Kitos nerekomenduojamos valymo priemonės gali būti neveiksmingos ir pažeisti paviršių arba pakeisti jo spalvą.

- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

7.2 Kaitlentės stiklinio paviršiaus valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir

palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite naudodami švelnų valomąjį pienelį ir nebraižančią kempinę (žr. „Bendroji informacija“). Nuvalytą viryklę nusauskinkite mikropluošto šluoste.
- **Sunkiai nuvalomas žymes ir dėmes** valykite nebraižančia kempine (žr. „Bendroji informacija“) ir švelniu valomuoju pieneliu, vidutiniškai paspausdami.



8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8.1 Ką daryti, jeigu...



Jeigu negalite išspręsti toliau nurodytos problemos, perskaitykite internete įkeltą visą naudotojo vadovą arba, jeigu reikia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitros nustatymai keičiasi tarp dviejų lygių arba vienoje iš kaitviečių nepavyksta pasirinkti didžiausio kaitros nustatymo.	Veikia Galios valdymas. Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Visoje naudojimo vadovo versijoje skaitykite skyrių „Galios valdymas“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Įkaista valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
SenseBoil® neveikia.	Kaitlentės galios lygis per žemas.	Nustatykite aukštesnį galios lygį. Įsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“ > „Galios apribojimas“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei problema pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis TI64IB10IZ
 Tipas 61 B4A 01 AA
 Indukcija 7.35 kW
 Serijos nr.
 AEG

PNC 949 598 182 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Pagaminta: Vokietijoje
 7.35 kW



9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

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

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	T1641B10IZ	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	14.5 cm
	Dešinioji galinė	18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	188.9 Wh/kg
	Kairioji galinė	188.9 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	183.4 Wh/kg
	Dešinioji galinė	178.8 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	185.0 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamos kaitvietėse nurodyti žymomis.

10.2 Energijos taupymas


Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.


- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

10.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

11. APLINKOS APSAUGA

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

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

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Acesse ao seu manual do utilizador completo em aeg.com/manuals



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em aeg.com/support

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do produto de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- CUIDADO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes. Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.
- AVISO: Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica. Se o aparelho estiver ligado à rede eléctrica directamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro eléctrico para desligar o aparelho da alimentação eléctrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar.

Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- **CUIDADO:** O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Não coloque objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Não utilize agente de limpeza a vapor ou pulverização de água para limpar o aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação e ligação elétrica

 **AVISO!**

A instalação e a ligação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

 **AVISO!**

Risco de ferimentos, choque elétrico, ou danos no aparelho.

Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho. Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

Não instale nem utilize um aparelho danificado.

Retire todo material de embalagem.

Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.

Proteja o fundo do aparelho do vapor e da humidade. Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.

Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a

abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

O aparelho possui ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.

Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:

- Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, para evitar o risco de danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
- Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.

Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.

Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.

Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.

O aparelho tem de estar ligado à terra.

Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.

Utilize o cabo de alimentação correto. Utilize o grupo de alívio de tensão no cabo.

Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.

Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação elétrica ou o cabo. Não permita que o cabo de alimentação se enrole.

Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.

Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida sem ferramentas.

Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar a máquina, puxe sempre a ficha. Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação eléctrica.

Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação elétrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.2 Utilização e manutenção

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico, incêndio, explosão ou danos no aparelho.

Não altere as especificações deste aparelho.

Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.

Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.

Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho funcionar.

Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.

As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes

afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.

Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.

O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.

Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.

Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.

Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.

Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.

Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.

Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de limpar.

Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.3 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.

Desligue o aparelho da alimentação elétrica.

Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou

superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte

o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

⚠ AVISO!

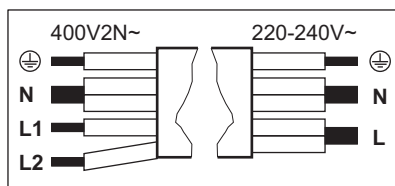
Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

⚠ CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

⚠ CUIDADO!

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.
Não ligar o cabo sem a manga de terminal.



Ligação bifásica: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Ligação monofásica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

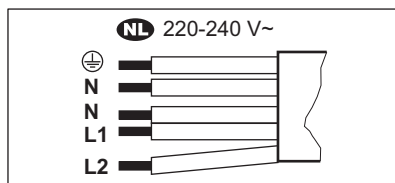
⊕	Verde – amarelo	Verde – amarelo	⊕
N	Azul e azul	Azul e azul	N
L1	Preto	Preto e Castanho	L
L2	Castanho		

Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação bifásica

1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)	
⊕	Verde – amarelo
N	Azul e azul
L1	Preto
L2	Castanho

3.4 Colar o vedante- Instalação integrada

1. Limpe as ranhuras correias na bancada.
2. Corte a tira vedante 3x10 mm fornecida em quatro tiras. As tiras têm de ter o mesmo comprimento que as ranhuras.
3. Corte as extremidades das tiras num ângulo de 45°. Estas devem caber nas ranhuras com precisão.
4. Fixe as tiras às ranhuras. Não estique as tiras. Não dobre as extremidades das tiras uma sobre a outra.

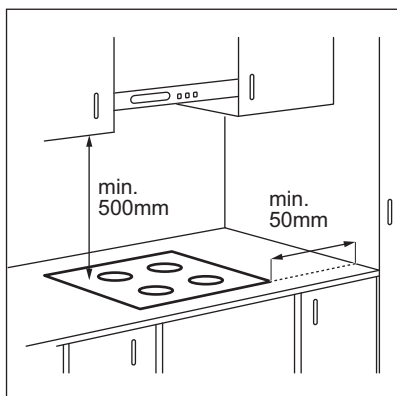
Após montar a placa, vede a folga restante entre a vitro-cerâmica e a bancada com silicone. Certifique-se de que o silicone não fica por baixo da vitrocerâmica.

3.5 Colar o vedante - Instalação num balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

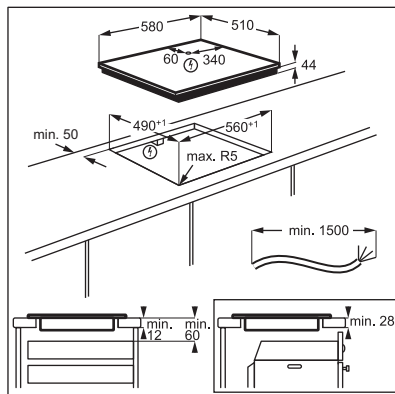
3.6 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.

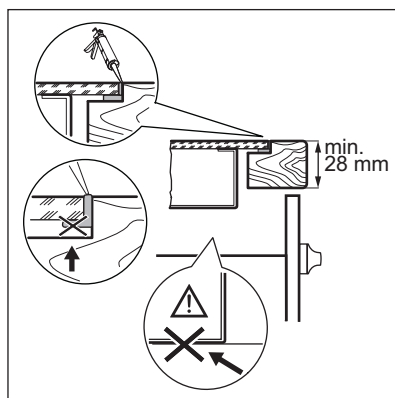
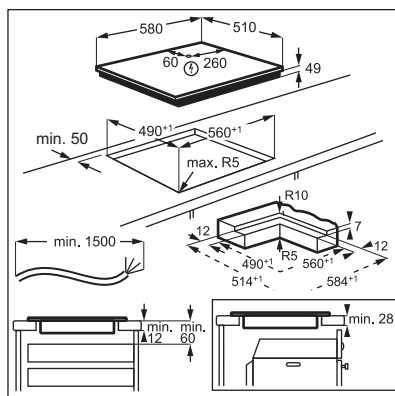


Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

INSTALAÇÃO NUM BALÇÃO



INSTALAÇÃO INTEGRADA



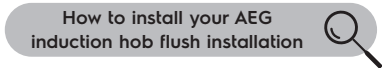
Encontre o tutorial em vídeo "Como instalar a sua placa de indução AEG - Instalação de

balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



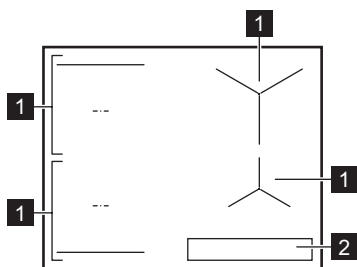
Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação

embutida” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.




4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO


4.1 Disposição da superfície de confeção







- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos

 Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de confeção, consulte "Dados técnicos".

4.2 Símbolos no painel de comandos e no visor

 Para obter informações detalhadas sobre a utilização segura e correta das funções, consulte a versão completa do manual do utilizador online.

 A superfície de vidro antirriscos tem uma textura de acabamento único que pode alterar a forma como os símbolos e elementos da interface do utilizador aparecem em várias condições de iluminação.

Símbolo	Descrição
	Como ativar e desativar a placa.
	Como bloquear/desbloquear o painel de comandos.
	Pausa. Como definir todas as zonas da placa em funcionamento para o grau de calor mais baixo.

Símbolo	Descrição
	Bridge. Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma.
	SenseBoil®. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição. Posteriormente, a placa reduz automaticamente o nível de definição do grau de cozedura. Também pode ajustá-lo manualmente, conforme necessário. <ul style="list-style-type: none"> • A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas inteiras e com casca. • Utilize entre 1 e 5 litros de água. • Para evitar a fervura excessiva, deixe 4 cm no rebordo da panela vazio. • Não utilize esta função com tachos vazios. • Adicione sal apenas quando o ponto de ebulição for atingido. • A função não funciona com tachos antiaderentes.
	Para seleccionar as funções Temporizador.
	Para aumentar e diminuir o tempo.
	Hob²Hood. Como ligar a placa a um exaustor especial.
P	PowerBoost. Como ativar e desativar o grau de aquecimento máximo.
	OptiHeat Control: continuar a cozinhar/manter quente/calor residual. Há uma zona da placa que continua quente.
+ dígito	Ocorreu uma anomalia.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador até aparecer **P**.
3. Prima / no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.
4. Prima para sair.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

Certifique-se de que a potência seleccionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.


CUIDADO!

Se o nível de potência for inferior ou igual a 2000 W, não pode ativar SenseBoil®.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa.

6.2 Detecção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

6.3 Utilizar as zonas de cozedura

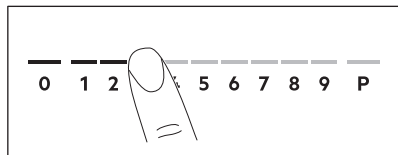
Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.



A superfície de vidro anti-riscos tem uma textura de acabamento única que maximiza a resistência aos riscos. A fricção entre o tacho e a superfície de vidro pode produzir ruídos.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo usando a função Bridge. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.

6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.





2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.




6.5 Temporizador



Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar a definição de cozedura para a zona de cozedura e selecione depois a função.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.
2. Prima  ou  para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima  para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

Para alterar a hora: selecione a zona de cozedura com  e prima  ou .

Para desativar a função: selecione a zona de cozedura com  e prima . O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

6.6 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de

- classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as outras zonas de cozedura, de acordo com a ordem de seleção.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.

- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da zona de cozedura selecionada por último. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades do vidro, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.
- Não utilize tachos de alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica ou porcelana. Os tachos feitos com tais materiais são incompatíveis com a indução e podem danificar a superfície do vidro ou dificultar a limpeza.
- Para a limpeza diária da superfície de vidro e a limpeza pós-instalação e remoção de qualquer cola residual, utilize apenas um leite de limpeza ligeiramente abrasivo e uma esponja delicada anti-riscos. Dependendo do grau de sujidade, limpe a superfície de vidro com pequenos movimentos circulares e pressão moderada. Seque a superfície de vidro com um pano de microfibra.

AVISO!

Não utilize a esponja amarela e verde clássica, uma vez que as partículas de alumínio na sua camada dura podem danificar e descolorar o vidro.



A utilização de ferramentas de limpeza diferentes das recomendadas não será eficaz e poderá danificar ou descolorar a superfície de vidro.

- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

7.2 Limpar a superfície de vidro da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um leite de limpeza ligeiramente abrasivo e uma esponja delicada anti-riscos (consulte as Informações gerais). Após a limpeza, seque a placa com um pano de microfibra.

- **Marcas e manchas persistentes:** aplique uma pressão moderada e esfregue a superfície com uma esponja delicada anti-riscos (ver Informações gerais) e um leite

de limpeza ligeiramente abrasivo até que as manchas deixem de ser visíveis.



8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8.1 O que fazer se...



Se não conseguir descobrir uma solução para o problema abaixo, verifique a versão completa do manual do utilizador online ou contacte um centro de assistência autorizado, caso seja necessário.

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
Pode ouvir um som constante.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
	A definição de aquecimento alterna entre dois níveis ou não consegue selecionar a definição de aquecimento máximo para uma das zonas de cozedura.	Gestão de potência funciona. As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.

Problema	Causa possível	Solução
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
SenseBoil® não funciona.	O nível de potência da placa é demasiado baixo.	Defina o nível de potência para um valor superior. Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "Limitação de potência".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo TI64IB10IZ
 Tipo 61 B4A 01 AA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série
 AEG

PNC 949 598 182 00
 220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
 Fabricado em: Alemanha e
 7.35 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	1800	2800	10	145 - 180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

Identificação do modelo	TI64IB10IZ	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	21.0 cm
	Dianteiro direito	14.5 cm
	Traseiro direito	18.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	188.9 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	188.9 Wh/kg
	Dianteiro direito	183.4 Wh/kg
	Traseiro direito	178.8 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	185.0 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.

10.2 Placa economizadora de energia


Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.


10.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude

a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha

para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.



aeg.com

701132938-A-392024



CE