

USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. INSTALLATIE.....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	11
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	13
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	14
7. EXTRA FUNCTIES.....	18
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	23
9. ONDERHOUD EN REINIGING.....	25
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	28
11. TECHNISCHE GEGEVENS.....	31
12. ENERGIEZUINIGHEID.....	32
13. MILIEUBESCHERMING.....	33

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is

niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen en mobiele apparaten met My AEG Kitchen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.

- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg voor een goede luchtventilatie in de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, om het terugstromen van gassen van apparaten in de ruimte die op gas of andere brandstoffen werken, zoals open haarden, te voorkomen.

- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd en dat de door het apparaat opgevangen lucht niet wordt overgebracht naar een kanaal dat wordt gebruikt om rook en stoom uit andere apparaten (centrale verwarmingssystemen, thermosifons, waterverwarmingstoestellen, enz.) af te zuigen.
- Wanneer het apparaat met andere apparaten werkt, mag het maximale vacuüm dat in de ruimte wordt gegenereerd niet groter zijn dan 0,04 mbar.
- Reinig het afzuigkapfilter regelmatig en verwijder vetafzettingen uit het apparaat om brandgevaar te voorkomen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de voeding is aangesloten, moet de elektrische installatie zijn uitgerust met een isoleerinrichting waarmee het apparaat van alle polen van het stopcontact kan worden losgekoppeld. Volledige ontkoppeling moet voldoen aan de voorwaarden van de overspanningscategorie III. De middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer de uitlaatlucht niet in een wandopening, tenzij de opening voor dat doel is ontworpen.
- Voor installatie zonder kanaal moet de ventilatoruitlaat direct tegen de muur worden geplaatst of door een extra kastwand worden gescheiden om toegang tot de ventilatorbladen te voorkomen.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
 - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
 - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het

apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.

- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- Bij een afvoer en waar de accessoires aanwezig of verplicht zijn (wandklep, raamschakelaar en/of raamopener) moeten elektrische aansluitingen worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien, in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet

aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.

- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakking, etikettering en beschermfolie (indien van toepassing).
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd

worden. De ventilatie moet periodiek worden gecontroleerd door een gekwalificeerd persoon.

- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik nooit een open vlam wanneer de geïntegreerde afzuigkap in werking is.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.

- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet in met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Plaats geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Verwijder het rooster of het afzuigkapfilter nooit wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Gebruik de geïntegreerde kap nooit zonder het filter van de afzuigkap.
- Dek de inlaat van de geïntegreerde afzuigkap niet af met kookgerei.
- Open het deksel van de bodem niet als de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Plaats geen kleine of lichte voorwerpen in de buurt van de geïntegreerde afzuigkap, om het risico van beknelling te vermijden.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reserve lampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

3. INSTALLATIE



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

3.4 De afdichting bevestigen - Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het keukenwerkblad.
2. Knip de meegeleverde afdichtstrip van 3 x 10 mm in 4 stukken. De strippen moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Snij de uiteinden van de strippen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strippen op de sponningen. Rek de strippen niet uit. Plak de uiteinden van de strippen niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconenkit niet onder het glaskeramiek komt.

3.5 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond de plek waar het gat moet worden uitgezaagd.
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip van 2 x 6 mm tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek de afdichtstrip niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich

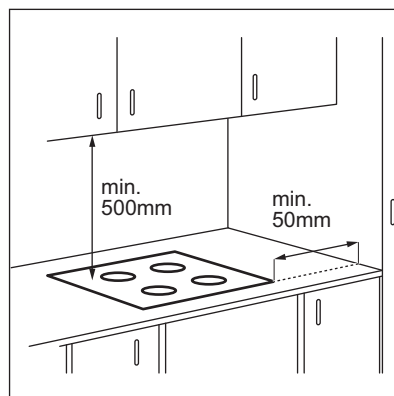
in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.

3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

3.6 Montage

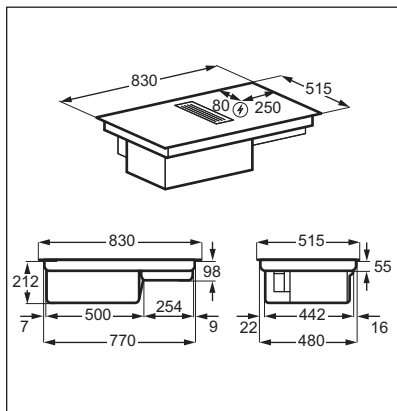
Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde informatie over het monteren van jouw kookplaat.

Volg het aansluitingsschema van de kookplaat en het aansluitingsschema van de raamschakelaar in het installatieboekje en/of de labels onder de kookplaat.

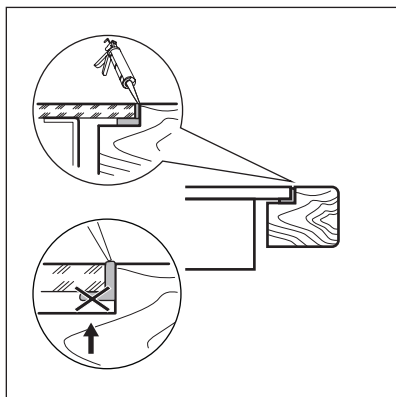
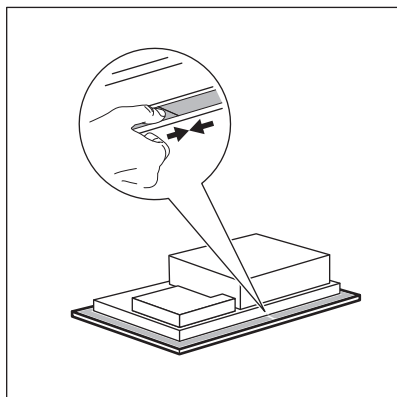
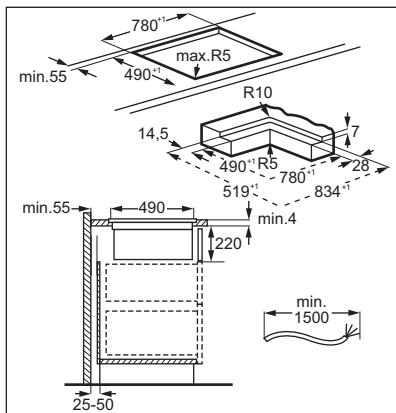
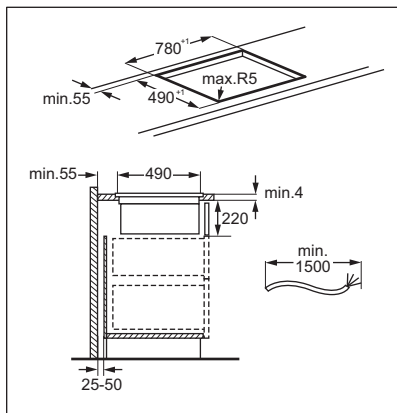
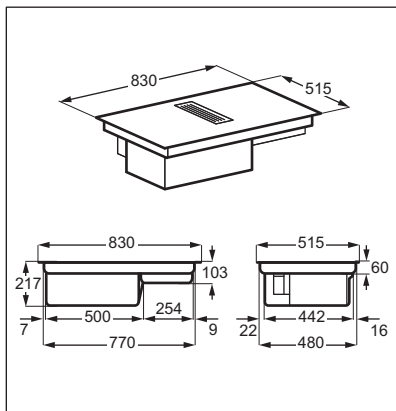


Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

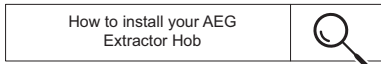
INSTALLATIE AAN BOVENKANT



GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE



Zoek de videotutorial "Hoe installeer je jouw AEG-stralingskookplaat" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



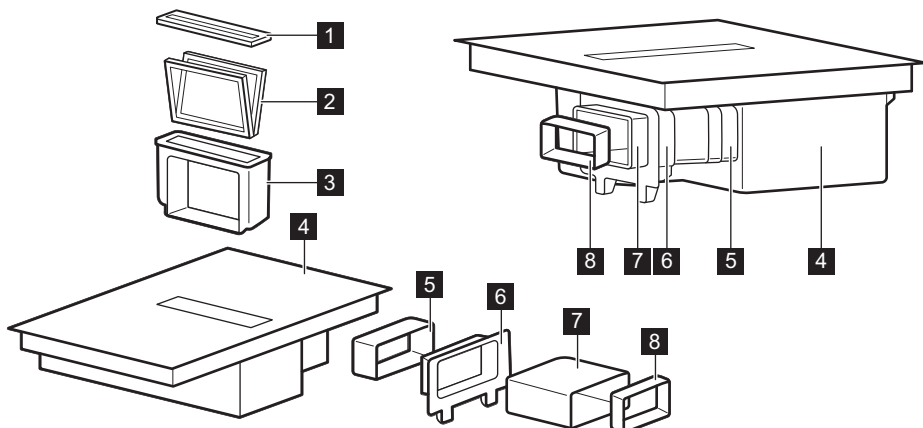
de zilveren zijde naar buiten gericht. Zodra de filterbehuizing is gemonteerd, plaats je deze in de holte van de afzuigkap waarna je het rooster op de afzuigkap plaatst.

Montage filterbehuizing

Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat je het filter in de behuizing plaatst, met

4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

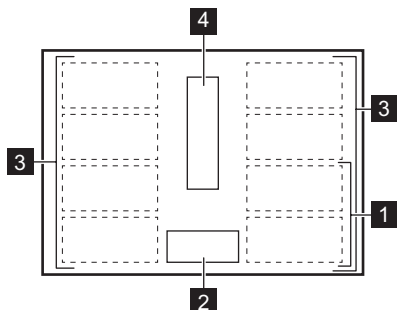
4.1 Productoverzicht



- 1** Raster
- 2** Filter
- 3** Filterbehuizing
- 4** Fornuis
- 5** Slang

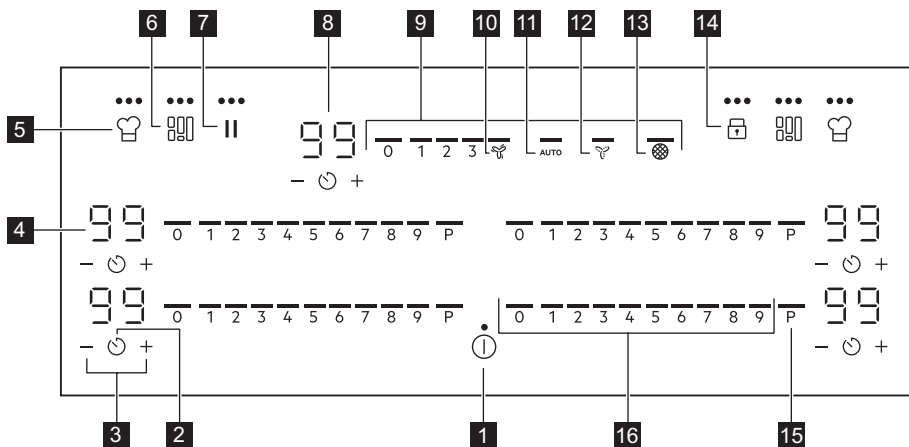
- 6** Achterwandbevestiging kast
- 7** Slang
- 8** Aanzetstuk

4.2 Indeling kookoppervlak









- 1** Inductiekookzone
- 2** Bedieningspaneel
- 3** Flexibele inductiekookzone die bestaat uit vier secties
- 4** Kap

4.3 Indeling van het bedieningspaneel







Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	Functie	Omschrijving
1	ⓘ	AAN / UIT	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🕒	Timer	De functie instellen.
3	+ / -	-	De tijd verlengen of verkorten.
4	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
5	☺	PowerSlide	De functie in- en uitschakelen.

Tip-toets	Functie	Omschrijving
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.
7 	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
8 -	Weergave afzuigkaptimer	De tijd in minuten weergeven.
9 -	Bedieningsbalk afzuigkap	Om een ventilatorsnelheid in te stellen.
10 	Boost	De functie in- en uitschakelen.
11 AUTO	Automatische modus van de afzuigkap	De functie in- en uitschakelen.
12 	Breeze	De functie in- en uitschakelen.
13 	Indicatielampje afzuigkap-filter	Om aan te geven en eraan te herinneren dat de filters van de afzuigkap moeten worden gereinigd.
14 	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
15 P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
16 -	Bedieningsbalk kookplaat	Het instellen van de kookstand.

4.4 Indicatielampjes op de display

Indicatielampje	Omschrijving
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.
	Wi-Fi is bezig met verbinden.
	Bluetooth is bezig met verbinden.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK








WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Draadloos / app-verbinding

Om de app te kunnen gebruiken, moet de kookplaat ingewerkt zijn. Onboarding kan worden gedaan met Wi-Fi of Bluetooth (aanbevolen).

1. Downloaden My AEG Kitchen vanuit de App Store.

2. Open de app en registreer om een account te krijgen.
3. Voeg een nieuw apparaat toe.
4. Ingedrukt houden  tot  en  beginnen te knipperen.
5. Volg de instructies in de app om het onboardingsproces te voltooien.

Wanneer het inwerken is voltooid  en  stoppen met knipperen.

Het netwerk wijzigen

Om het netwerk te wijzigen moet u het huidige netwerk vergeten en het onboardingsproces opnieuw starten.

1. Ga naar Menu > Gebruikersinstellingen > Onboarding en wijzig de instelling van Aan naar Uit.

 Zie "Menustructuur".

Het netwerk is vergeten.

2. Open de app en start het onboardingsproces opnieuw.

 Raadpleeg "Draadloos / app-verbinding".


6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

6.2 Vatendetectie

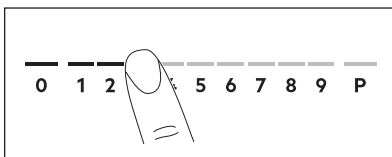
Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 60 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei terug op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

6.3 Warmte-instelling




1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmte-instellingsniveau.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

6.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

 /  /  Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes  /  /  verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de

restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:





- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.



6.5 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie. Je kunt de functie voor de afzuigkap afzonderlijk instellen. Zie "Kantelfuncties".




1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op  of  om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op  om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

Om de tijd te wijzigen: selecteer de kookzone met  en druk op  of .



Om de functie uit te schakelen: selecteer de kookzone met  en druk op . De resterende tijd telt terug naar 00.

De timer stopt met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal te stoppen en te knippen.

Kookwekker

1. Druk op .
2. Druk op  of  om de tijd in te stellen.

De timer stopt met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal te stoppen en te knippen.

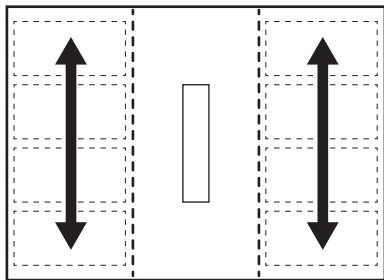
Om de functie uit te schakelen: druk op  en . De resterende tijd telt terug naar 00.

6.6 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van . Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen wordt verdeeld tussen de andere kookzones volgens de volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knippen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.
- De afzuigkap is altijd beschikbaar als elektrische belasting.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



6.7 Afzuigkapfuncties



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

De afzuigkap in- en uitschakelen

De afzuigkap kan naast de kookplaat werken tijdens de kooksessie, maar ook als de kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk op een van de ventilatorsnelheidsniveaus (1-3) op de bedieningsbalk van de afzuigkap om de afzuigkap te activeren.

Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven de bedieningsbalk van de afzuigkap.

2. Pas de ventilatorsnelheid naar wens aan door op een van de beschikbare niveaus op de bedieningsbalk van de afzuigkap te drukken.
3. Om de afzuigkap uit te schakelen, druk je op 0 op de bedieningsbalk van de afzuigkap.

De indicatielampjes boven de bedieningsbalk van de afzuigkap verdwijnen.

AUTO

De functie past automatisch het ventilatorsnelheidsniveau aan op basis van de geselecteerde kookstand van de kookplaat.

Als je de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, wordt de functie standaard geactiveerd.

Je kunt de functie inschakelen terwijl de kookplaat aan staat, maar geen van de kookzones actief is of op enig moment tijdens de kooksessie.



Als je de functie activeert terwijl de kookplaat is uitgeschakeld, geen van de kookzones werkt en er geen restwarmte zichtbaar is op het bedieningspaneel, wordt de functie na enkele seconden vanzelf uitgeschakeld.

1. Houd ingedrukt $\text{\textcircled{1}}$ om de kookplaat in te schakelen.
2. Druk op AUTO om de functie te activeren.

Er klinkt een signaal en er verschijnt een indicator boven het symbool.

3. Plaats kookgerei op de kookplaat en selecteer een kookstandniveau. Verhoog of verlaag de warmteinstelling naar wens.

De afzuigkap reageert op het warmteinstellingsniveau en verhoogt of verlaagt het ventilatorsnelheidsniveau overeenkomstig. De indicatielampjes boven de bedieningsbalk van de kap verschijnen.

4. Druk op 0 op de bedieningsbalk van de kookplaat om een kookzone uit te schakelen of om de kookplaat uit $\text{\textcircled{1}}$ te schakelen.

Als de restwarmte-indicator verschijnt, AUTO blijft de ventilatorsnelheid aanpassen. Als de resterende warmte laag is, Breeze kan ook beginnen te werken.

5. Om de functie tijdens het koken uit te schakelen en over te schakelen naar de handmatige modus van de afzuigkap, druk je op AUTO of op een andere instelling op de bedieningsbalk van de afzuigkap.

Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool verdwijnt.

Automatische modi - ventilatorsnelheidsniveaus

Afzuigkapmodus	Restwarmteniveau (kookplaat staat uit)			Restwarmteniveau (kookplaat staat aan)			Koken	Roosteren
	0							
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



Als je de kookplaat uitschakelt terwijl AUTO deze draait, wordt de functie onthouden voor de volgende kooksessie.

Afzuigkaptimer

Gebruik de functie om aan te geven hoelang de afzuigkap moet werken.

Het is niet mogelijk om de timer van de afzuigkap in te stellen terwijl de afzuigkap is uitgeschakeld.

1. Druk op naast de bedieningsbalk van de afzuigkap.
2. Druk op of op om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op om de timer te starten. De timer begint af te tellen.
 - Zodra de timer klaar is met aftellen, stopt de afzuigkap met werken.
 - Het is mogelijk om de timer van de afzuigkap in te stellen terwijl AUTO aanstaat. Als AUTO de afzuigkap uitschakelt voordat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de timer gereset.
 - Als de timer de afzuigkap uitschakelt voor AUTO, wordt de functie uitgeschakeld. De indicatielampjes boven 0 en AUTO verdwijnen.
 - In beide gevallen AUTO wordt de volgende keer dat je de kookplaat aanzet geactiveerd.

Boost

De functie activeert de afzuigkapventilator op zijn maximale snelheidsniveau.

Druk op om de functie te activeren. Er klinkt een signaal en er verschijnt een indicator boven het symbool.

De functie kan gedurende maximaal 10 minuten ononderbroken werken. Daarna verandert de instelling van de ventilatorsnelheid automatisch in 3. Je kunt de functie zo nodig opnieuw activeren.

Breeze

De functie stelt de ventilator van de afzuigkap in op een extra lage snelheid.

De ventilator begint te draaien op een minimaal geluidsniveau onmiddellijk nadat de functie is geactiveerd. Je kunt de functie na het koken gebruiken om eventuele aanhoudende geuren of stoom te verwijderen.

De functie inschakelen als de kookplaat uit staat:

1. Druk op .
- Er klinkt een signaal en er verschijnt een indicator boven het symbool. Er verschijnt een timer die is ingesteld op 60 minuten op het display naast de bedieningsbalk van de afzuigkap.
2. Pas de timer zo nodig aan met of .



Nadat de timer klaar is met aftellen, wordt de afzuigkap automatisch uitgeschakeld.

6.8 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

Gebruikersinstellingen

Symbool	Instellingen	Mogelijke opties
C1	Wi-Fi	Aan / Uit (--)
C2	Wi-Fi signaalsterkte	Drie niveaus van signaalsterkte.
C3	Inwerken	Aan - de kookplaat is ingebouwd. Uit (--)- het netwerk wordt vergeten.
b	Geluid	Aan / Uit (--)
h	Afzuigkapmodus	1 - 4
E	Alarm-/foutgeschiedenis	De lijst met recente alarmen/fouten.

Gebruikersinstellingen invoeren: houd  ingedrukt. Houd vervolgens .




7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones en de afzuigkap zijn uitgeschakeld,
- u geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt na het inschakelen van de kookplaat,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.

ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de achterste timer en de waarde verschijnt op de voorste timer. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op  op de timer aan de voorzijde. Druk op  of  op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

Om het menu te verlaten: druk op .



Download voor meer informatie over de instellingen en eenvoudigere menunavigatie My AEG Kitchen.


OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.



Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:



- u  aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

- het apparaat wordt te heet (bijv. als een steelpan droog kookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De relatie tussen de kookstand / ventilatorsnelheid en de tijd waarna het apparaat uitschakelt:


Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Instelling ventilatorsnelheid	De afzuigkap wordt uitgeschakeld na
	10 uur
1 - 3	10 uur
	10 minuten

7.2 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.


 Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak **P** aan.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

7.3 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken. De snelheid van de afzuigkapventilator daalt tot snelheid 1. Als je de functie activeert terwijl de afzuigkap in de automatische modus werkt, wordt de snelheid van de afzuigkapventilator niet verlaagd.

Als de functie in werking is kunnen  en **II** worden gebruikt. Alle andere

symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. **Om de functie in te schakelen:** druk op **II**.

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1. De snelheid van de afzuigkapventilator daalt tot snelheid 1.


2. **Om de functie uit te schakelen,** druk op **II**.


De vorige kookstand / ventilatorsnelheid gaat aan.


7.4 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Het voorkomt dat de warmte-instelling/snelheid van de afzuigkap per ongeluk wordt gewijzigd.

Stel eerst de kookstand/snelheid van de afzuigkap in.


Om de functie in te schakelen: druk op .



Om de functie uit te schakelen: druk nogmaals op .



 De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

7.5 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat en de afzuigkap.

Om de functie te activeren: druk op . Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd

 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met .

 Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven  brandt.

Om de functie uit te schakelen: druk op ①. Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd ② 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.

Koken met de functie ingeschakeld: druk op en ① druk vervolgens ② 3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ① de -functie, werkt weer.

7.6 Flexibele inductiekookzone



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

FlexiBridge-functie

De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier secties. De secties kunnen worden gecombineerd in twee kookzones van verschillende grootte of in één grote kookzone. U kiest de combinatie van de secties door de modus te kiezen die van toepassing is op de grootte van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er zijn drie modi: Standard, Big Bridge, en Max Bridge.



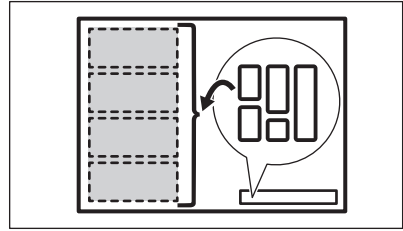
Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant om de warmte-instelling in te stellen.

Schakelen tussen de modi

Druk op om tussen de modi te schakelen. De warmte-instellingsniveaus worden behouden.



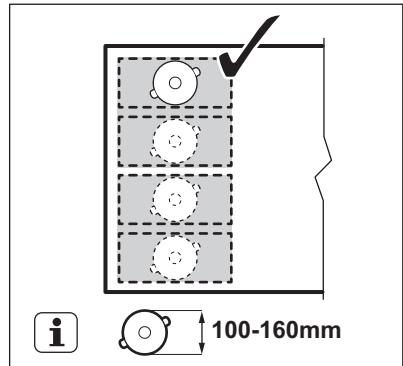
Bij sommige modellen zijn er twee flexibele kookzones, links en rechts. Om de flexibele kookzone aan de rechterkant te bedienen, gebruikt u de symbolen en de bedieningsbalken aan de rechterkant van de kookplaat.



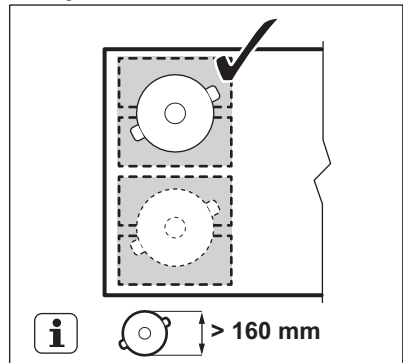
Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die van toepassing is op de grootte en de vorm van het kookgerei. Het kookgerei moet het gekozen gebied zoveel mogelijk bedekken.

Plaats kookgerei met een bodem kleiner dan 160 mm diameter centraal op een één deel van de kookzone. Je kunt een grillpan gebruiken voor de grote en de maximale brugmodi.

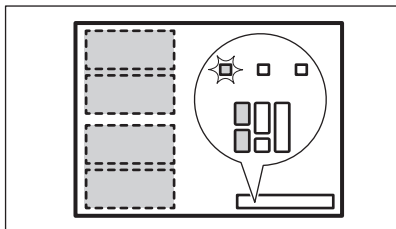


Plaats kookgerei met een bodem groter dan 160 mm diameter centraal tussen twee gedeelten.

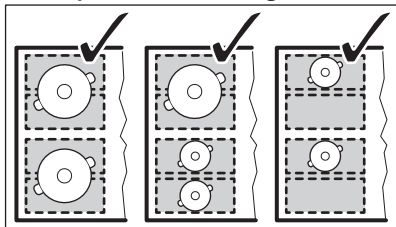


FlexiBridge Standaardmodus

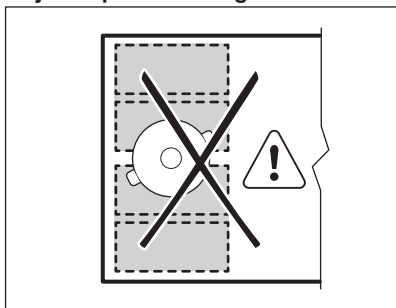
Deze modus wordt standaard geactiveerd wanneer je de functie activeert. Het verbindt de secties in twee afzonderlijke kookzones. Je kunt de kookstand voor elk gebied afzonderlijk instellen. Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant.





Juiste positie voor kookgerei:



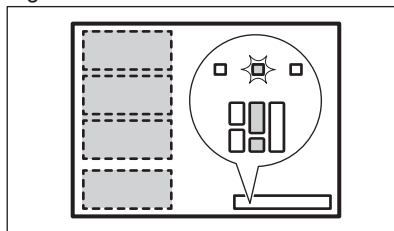
Onjuiste positie kookgerei:



FlexiBridge Big Bridge-modus

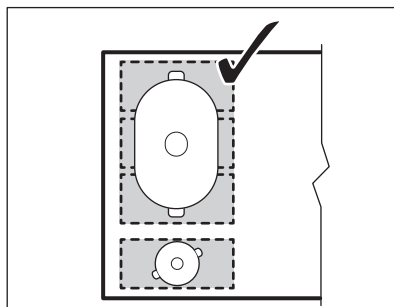
Om de modus te activeren, drukt u op  totdat het lampje  van de juiste modus ziet. Deze modus verbindt de drie achterste secties in één kookzone. Het voorste gedeelte is niet verbonden en blijft werken als afzonderlijke kookzone. Je kunt de kookstand voor elk gebied afzonderlijk instellen. Gebruik de twee

regelbalken aan de linkerkant.

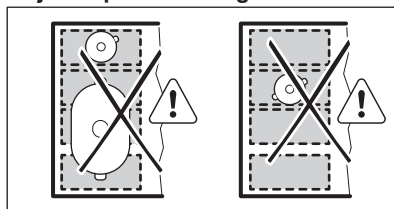


Juiste positie voor kookgerei:



Zorg ervoor dat je het kookgerei op de drie aangesloten secties plaatst. Als je kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.

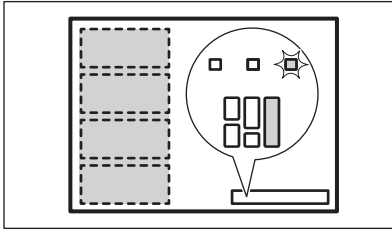


Onjuiste positie kookgerei:



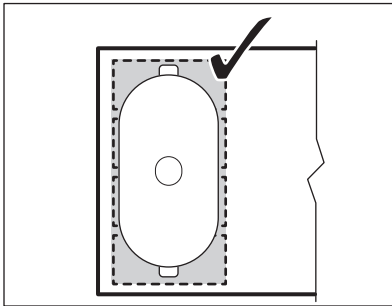
FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op  totdat het lampje  van de juiste modus ziet. Deze modus verbindt alle secties in één kookzone. Gebruik een van de twee regelbalken aan de linkerkant om de warmte-instelling in te stellen.

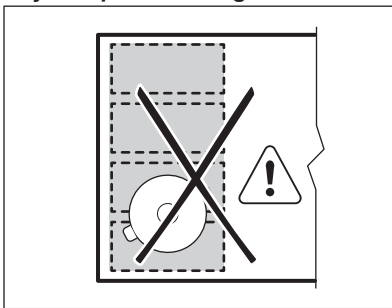


Juiste positie voor kookgerei:

Zorg ervoor dat je het kookgerei op de vier aangesloten secties plaatst. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeeltes, knipt de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.



Onjuiste positie kookgerei:



PowerSlide

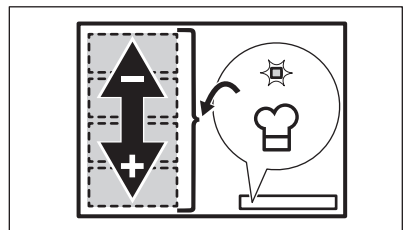
Met deze functie kun je de temperatuur aanpassen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te verplaatsen.

- De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat detecteert de positie van het kookgerei en past de kookstand aan die overeenkomt met de positie.

- Je kunt de pan in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als je het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijg je de hoogste warmte-instelling. Om het te verminderen, verplaatst u het kookgerei naar de middelste of achterste positie.
- Als je de functie voor het eerst activeert, krijg je de volgende standaard warmte-instellingen: 9 voor de voorste positie, 6 voor de middelste positie en 3 voor de achterste positie.
- U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat zal jouw instellingen onthouden voor de volgende keer dat je de functie activeert.
- Het display van de kookstand op de bedieningsbalk linksvoor toont de kookstand voor deze functie. **Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de standaard warmte-instelling te wijzigen.** De bedieningsbalk linksachter is uitgeschakeld terwijl de functie in werking is.

i Bij sommige modellen zijn er twee flexibele kookzones, links en rechts. Gebruik de bedieningsstang rechtsvoor om PowerSlide aan de rechterkant te bedienen.


i Gebruik slechts één pan met een minimum bodemdiameter van 160 mm wanneer u de functie bedient.



- Plaats het juiste kookgerei aan de linkerkant van de kookzone.
- Houd **i** ingedrukt om de kookplaat in te schakelen.

Er klinkt een signaal en er verschijnen

indicatoren boven ① en .

3. Druk op  om de functie te activeren.


Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven het symbool.

4. Beweeg het kookgerei naar behoefte heen en weer op de kookzone.

Het warmte-instellingsniveau op de regelbalk wordt automatisch aangepast.

5. Om de standaard warmte-instellingsniveaus te wijzigen, verplaatst je het kookgerei naar het gebied dat je als eerste wilt aanpassen.
6. Druk op een van de beschikbare warmte-instellingsniveaus op de bedieningsbalk linksvoor.

De bijgewerkte warmte-instellingsniveaus worden onthouden voor de volgende keer dat je de functie gebruikt.

7. Herhaal zo nodig de procedure voor de overige kookzones.
8. Om de functie uit te schakelen, druk je op . Je kunt ook op 0 drukken op de bedieningsbalk linksvoor.

Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Het warmte-instellingsniveau verandert in 0.

Je kunt een timer instellen terwijl PowerSlide in werking is. In dit geval schakelt de timer de kookzones niet uit als de ingestelde tijd is verstreken. De timer beïnvloedt alle drie de kookzones die tegelijkertijd door de functie worden geactiveerd.

8. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

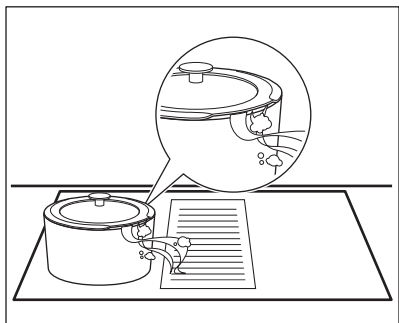
- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

Geventileerde stoomdeksels

Om de kooksessies naast de afzuigkap verder te optimaliseren, kun je de speciale stoomgeventileerde deksels met jouw kookgerei gebruiken. De deksels zijn ontworpen om de stoom die in de pan wordt geproduceerd naar de afzuigkap te leiden, waardoor ongewenste kookgeuren en overmatige vochtigheid in de keuken tot een minimum worden beperkt. De deksels zijn verkrijgbaar in verschillende maten om te passen bij de meest voorkomende soorten kookgerei. Ga voor meer informatie naar onze website.



8.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en

als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).

- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

8.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melk-basis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis hal-verwege de procedure door.
3 - 4	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soe-pen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingre-diënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Zware friet, hash browns, len-densteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

8.5 Aanwijzingen en tips voor de afzuigkap

- Het rooster dat de afzuigkap bedekt is gemaakt van aluminium en roestvrij staal. Je kunt er potten op zetten als de afzuigkap niet werkt. Het zal geen schade veroorzaken.
- Wanneer de AUTO-modus in werking is, start de ventilator aan het begin van elke kooksessie op een lage snelheid. De snelheid neemt geleidelijk toe. Je kunt ook de snelheid van de ventilator handmatig aanpassen.
- Bij installatie van de uitlaat moet je een raamschakelaar installeren. Je moet het apart kopen omdat het niet bij de afzuigkap wordt geleverd. De raamschakelaar moet worden geïnstalleerd door een bevoegde technicus. Raadpleeg het installatieboekje.

9. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.



De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door het schuiven van kookgerei. Je kunt het gebied op een standaardmanier reinigen.

9.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9.3 De afzuigkap schoonmaken

Raster

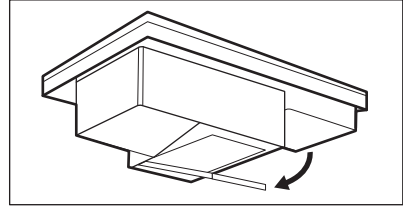
Het rooster drijft de lucht de kap in. Bovendien beschermt het rooster het afzuigkapsysteem en voorkomt het dat er per ongeluk vreemde voorwerpen in vallen. Je kunt het rooster handmatig of in een vaatwasser wassen.

Waterreservoir

Onder de kap bevindt zich een waterreservoir. Dit verzamelt het condenswater dat bij elk kookproces ontstaat. Vergeet niet om het waterreservoir regelmatig te legen.

Plaats voor u het waterreservoir opent er een bak onder om water op te vangen. Om het waterreservoir te openen schuift

u de vergrendelingen naar buiten en opent u ze een voor een.



WAARSCHUWING!

Vorkom dat er water in de afzuigkap komt.

Als er water of andere vloeistoffen in het afzuigkapsysteem terechtkomen:

- schakel de afzuigkap eerst uit,
- til het rooster op en reinig het gebied rond de kap voorzichtig met een vochtige doek of spons en een mild schoonmaakmiddel,
- veeg het overtollige vocht op de bodem van de afzuigkap weg met een spons of een droge doek,
- schakel de afzuigkap in, stel het ventilatorsnelheidsniveau in op 2 of hoger en laat de kap enige tijd draaien om het resterende vocht te verwijderen.

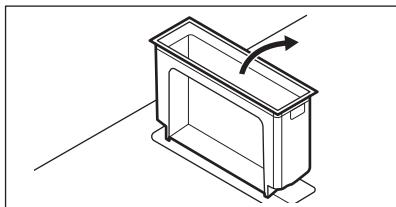
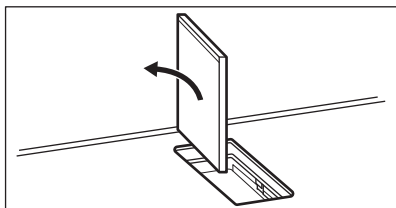
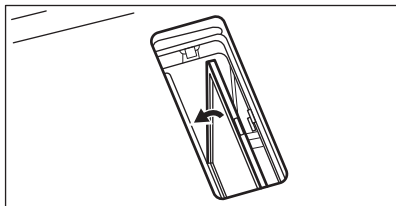
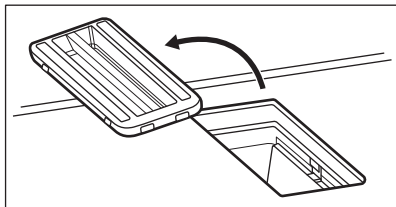
9.4 Het filter van de afzuigkap reinigen

Het filter voorkomt dat vetdeeltjes in het afzuigkapsysteem terechtkomen. Reinig en regenereer het filter regelmatig.

Normaal reinigen

Reinig het filter zodra het opgebouwde vet zichtbaar wordt. De reinigingsfrequentie is afhankelijk van de hoeveelheid vet en olie die bij het koken wordt gebruikt. Het verdient aanbeveling om het filter elke 10 - 20 uur, of zo nodig vaker, te reinigen.

1. Verwijder het filter en de filterbehuizing voorzichtig. Ze bevinden zich direct onder het rooster in het midden van de kookplaat.



2. Reinig de holte van de afzuigkap met een reinigingsschuim.
3. Was het filter en de filterbehuizing handmatig in warm water zonder reinigingsmiddelen of schuursponzen te gebruiken. U kunt ze ook in de vaatwasser bij 65 -70 °C (met een programma langer dan 90 minuten) wassen, zonder afwasmiddelen en zonder vaat in dezelfde lading. Alleen de plastic onderdelen kunnen worden gereinigd met reinigingsmiddelen.
4. Droog het filter gedurende 20 - 30 minuten in de oven op 70 °C. Gebruik hiervoor niet de heteluchtovenfunctie.

Zet het filter en de filterbehuizing weer op hun plaats vast wanneer ze volledig zijn gedroogd.

Het filter regenereren

De kookplaat heeft een ingebouwde teller om u eraan te herinneren dat het filter moet worden schoongemaakt. De teller start automatisch opnieuw wanneer je de afzuigkap voor de eerste keer inschakelt. Na 100 uur gebruik begint het filterindicatielampje  te knipperen om aan te geven dat het filter moet worden schoongemaakt. De melding blijft 30 seconden aan nadat je de afzuigkap en de kookplaat hebt uitgeschakeld. De melding blokkeert het gebruik van de kookplaat niet.



Het maximale aantal regeneratiecycli is 6 - 7. Daarna moet het filter worden vervangen door een nieuw filter.

1. Reinig het filter handmatig of in de vaatwasser, zoals hierboven beschreven (normaal reinigen).
2. Zet het filter 60 minuten in een oven op 80 - 110 °C. Gebruik hiervoor niet de heteluchtovenfunctie.
3. Monteer het filter en de filterbehuizing terug. Stel de teller opnieuw in.

De teller resetten

1. Maak het filter eerst schoon en regenereer het en monteer het dan terug in de kap.
2. Druk kort op  terwijl het indicatielampje knippert. De teller wordt opnieuw gestart.



WAARSCHUWING!

Een oververzadigd filter kan brandgevaar opleveren.

10. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!




Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

10.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Plaats de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de ingeschakelde functie of modus. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
	De diameter van de panbodem is verkeerd voor de ingeschakelde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de ingeschakelde functie of functiemodus. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
De bedieningsbalk knipt.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) is in werking. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus niet afgedekt door de pan.	Plaats de pan op het juiste aantal gedeelten van de functiemodus die in werking is of wijzig de functiemodus. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
De bedieningsbalk knipt twee keer en gaat uit.	PowerSlide is in werking. Er worden twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst of het kookgerei dekt meer dan één kookzone die door de functie wordt geactiveerd.	Gebruik slechts één pan. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bedieningsbalk voor de afzuigkap knippert en de afzuigkap start niet of gaat uit.	De ventilator kan in bepaalde omstandigheden vanzelf uitschakelen, bijvoorbeeld wanneer de kamer niet goed geventileerd wordt.	Open het venster (mogelijk moet je de vensterschakelaar installeren, zie "Aanwijzingen en tips voor de kap"). Druk op een willekeurig symbool. De afzuigkap werkt weer.
De ventilator van de afzuigkap werkt niet goed als de functies van de afzuigkap worden geactiveerd.	De omgevingstemperatuur rond de afzuigkap is te hoog. Er is onvoldoende luchtcirculatie in en rondom de afzuigkap.	Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht ten minste 10 seconden en sluit het dan opnieuw aan. Andere suggesties: Probeer de temperatuur van het omliggende gebied af te koelen. Verwijder het afzuigkapfilter en verwijder het resterende vocht uit de binnenkant van de afzuigkap. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'. Laat het afzuigkapsysteem gedurende één dag drogen en activeer de afzuigkap vervolgens opnieuw.
De stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd, wordt niet voldoende geabsorbeerd door de afzuigkap.	De deksels op het kookgerei zijn niet goed geplaatst.	Als uw kookgerei geen geventileerde deksels heeft, zorg er dan voor dat u de deksels kantelt zodat de vrijgekomen stoom naar de afzuigkap gericht is. Raadpleeg "Aanwijzingen en tips" voor informatie over de speciale stoomdeksels met ventilatie die worden aanbevolen voor gebruik met de geïntegreerde afzuigkap.
	Het filter van de kap is oververzadigd.	Reinig het afzuigkapfilter en reset de melding. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat. Ga voor meer informatie naar de app.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
 knippert.	De draadloze verbinding is verbroken.	Herstel de draadloze verbinding. Controleer jouw thuisnetwerk. Als het probleem aanhoudt, probeer dan opnieuw verbinding te maken met het netwerk. Raadpleeg "Voorafgaand aan het eerste gebruik" > "Het netwerk wijzigen".

10.2 Als je geen oplossing kunt vinden...


Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct

gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

11. TECHNISCHE GEGEVENS

11.1 Typeplaatje

Model CCE84779CB
 Type 66 D4A 05 CA
 Inductie 7.35 kW
 Serienr.
 AEG

PNC 949 597 853 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
 Gemaakt in: Duitsland
 7.35 kW


11.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter kookgerei [mm]
Flexibel inductiekookgebied	2300	3200	10	minimaal 100

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

11.3 Belangrijkste connectiviteitsinformatie

Frequentie / protocol	Wi-Fi	2,4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802.11 a-n (alleen voor gebruik binnenshuis)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz / DSSS
Maximaal vermogen	Wi-Fi	2,4 GHz: <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Versleuteling	WPA, WPA2	

Richtlijn betreffende artikel 10 (10) van ROOD (Richtlijn 2014/53/EU) vanaf 5 november 2020. Lijst van landen: België, Bulgarije, Tsjechië, Denemarken, Duitsland, Estland, Ierland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Noord-Ierland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland, Zweden, Noorwegen, Zwitserland en Turkije.

12. ENERGIEZUINIGHEID

12.1 Productinformatie*

Modelnummer	CCE84779CB		
Type kookplaat	Inbouwkookplaat		
Aantal kookgebieden	2		
Verwarmingstechnologie	Inductie		
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 45,9 cm W 21,4 cm	
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Rechts	L 45,9 cm W 21,4 cm	
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	191,1 Wh / kg	
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Rechts	191,1 Wh / kg	
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	191,1 Wh/kg		

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU 66/2014. Voor

Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.


12.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

13. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	41
4. ОПИС ВИРОБУ.....	44
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	46
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	47
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	51
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	56
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	59
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	61
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	65
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	66
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	67

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах. Прیدіліть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно. Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник

не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My AEG Kitchen.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Переконайтеся в тому, що кімната, в якій встановлюється прилад, достатньо провітрюється і в кімнату не потраплятиме зворотній потік газів від приладів, які працюють на газу або паливі, а також від відкритого вогню.

- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані, а повітря, що збирається приладом, не потрапляє до каналу, який використовується для відведення диму та пари з інших приладів (системи центрального опалення, термосифонів, водонагрівачів тощо).
- Коли прилад працює з іншими приладами, максимальний вакуум, що утворюється в приміщенні, не повинен перевищувати 0,04 мбар.
- Регулярно очищуйте фільтр витяжки та видаляйте жирові відкладення з приладу, щоби запобігти ризику виникнення пожежі.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, електрообладнання має бути оснащене ізолюючим пристроєм, який дозволяє відключати прилад від електромережі на всіх контактах. Повне відключення має відповідати умовам, визначеним у категорії перенапруги III. Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Не встановлюйте виведення відпрацьованого повітря у порожнину стіни, якщо порожнина не призначена для цієї мети.
- Під час встановлення безканалної системи вихідний отвір вентилятора необхідно встановлювати безпосередньо до стіни або відокремлювати стінкою шафи, щоби запобігти доступу до лез вентилятора.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.

- Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
- Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалася щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком відповідно до схеми підключення або брошури зі встановлення.
- У разі встановлення витяжного шлангу та за наявності або необхідності аксесуарів (стінний клапан, віконний вимикач та (або) пристрій для відкриття вікна) електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком відповідно до схеми підключення або брошури зі встановлення.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.

- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоб не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано. Вентиляцію має періодично перевіряти кваліфікований фахівець.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь під час роботи вбудованої витяжки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від

- відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Ніколи не знімайте решітку або фільтр витяжки, коли працює вбудована витяжка або прилад.
- Ніколи не використовуйте вбудовану витяжку без фільтра витяжки.
- Не блокуйте впускний отвір вбудованої витяжки посудом.
- Не відкривайте нижню кришку, коли працює вбудована витяжка або прилад.
- Не ставте невеликі або легкі предмети біля вбудованої витяжки, щоб уникнути ризику, що вони застрягнуть.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженням дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Забороняється використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водянні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електричної мережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та

електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний
номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F який витримує температуру 90 °C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

3.4 Приєднання ущільнювача — Вбудоване встановлення

1. Очистіть шпунти на робочій поверхні.
2. Розріжте ущільнювальну стрічку 3x10 мм, що постачається в комплекті, на 4 частини. Стрічки

повинні мати таку саму довжину, як і шпунти.

3. Обріжте кінці стрічок за кутом 45°. Вони мають точно відповідати куткам шпунтів.
4. Приєднайте стрічки до шпунтів. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на один.

Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Слідкуйте за тим, щоб силікон не потрапив під склокерамічну поверхню.

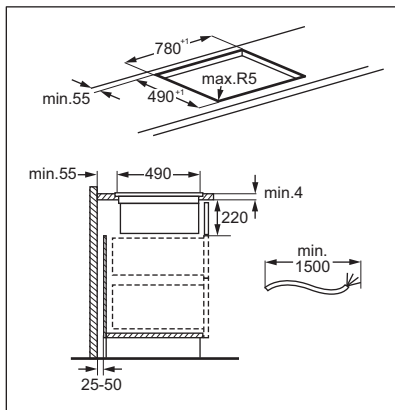
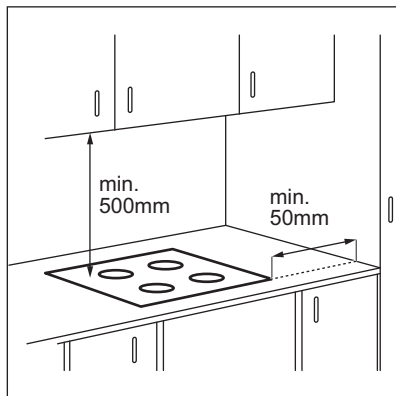
3.5 Приєднання ущільнювача — Встановлення зверху

1. Очистіть робочу поверхню навкруги вирізаного отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку 2x6 мм, що входить до комплекту, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки знаходяться посередині з одного боку варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

3.6 Збирання

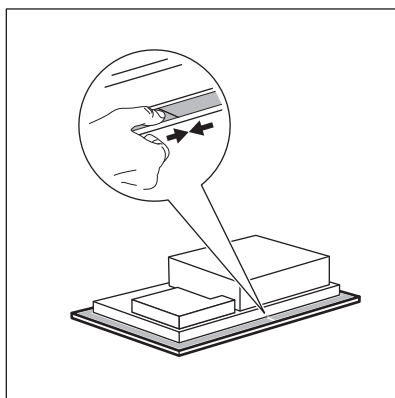
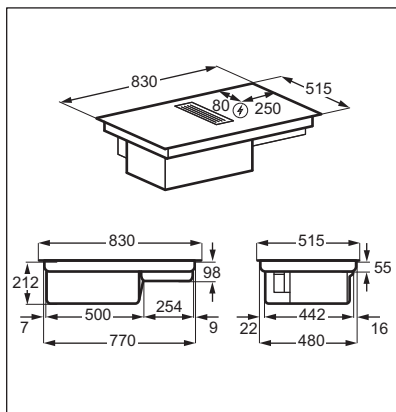
Докладну інформацію про збирання варильної поверхні див. у брошурі зі встановлення.

Дотримуйтеся схеми підключення варильної поверхні та схеми підключення віконного перемикача, наведеної в буклеті та/або на етикетках під варильною поверхнею.

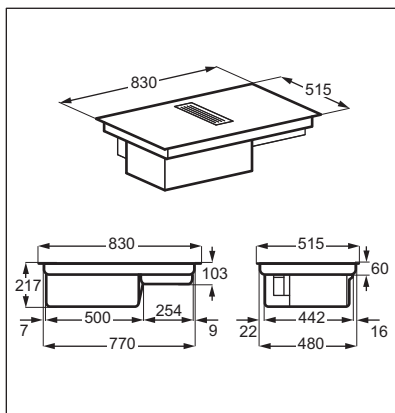


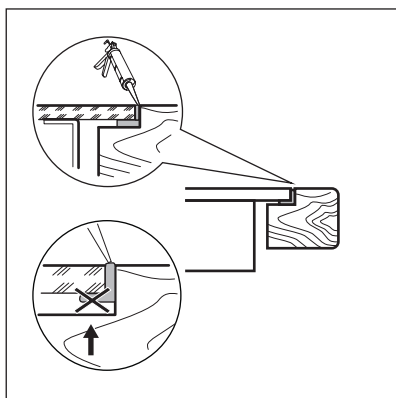
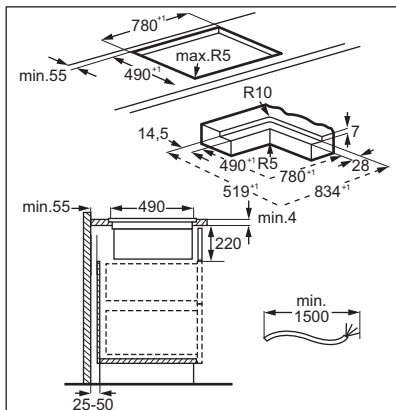
Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

ВСТАНОВЛЕННЯ НА СТИЛЬНИЦІ




БУДОВУВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ





Знайдіть відео-керівництво «Як встановити варильну поверхню з витяжкою AEG», увівши повну назву, зазначену на малюнку нижче.

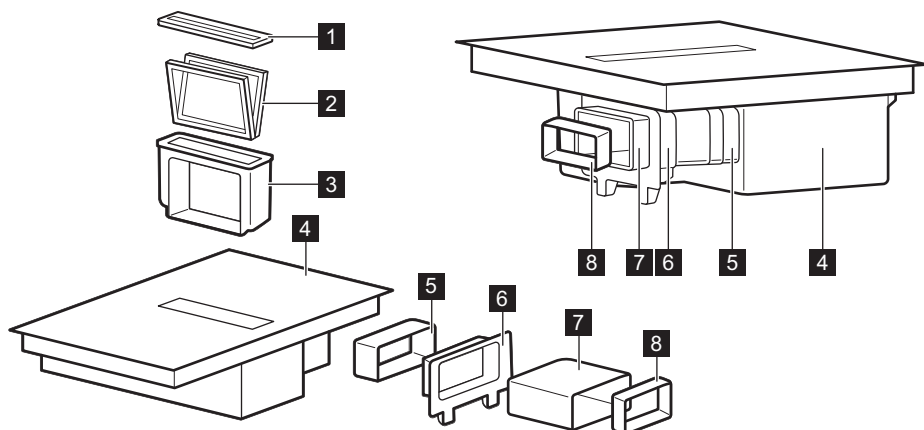
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Extractor Hob 

Збирання корпусу фільтра
 Перед першим використанням переконайтеся, що фільтр розташовано всередині корпусу, сріблястою стороною назвні. Після збирання корпусу фільтра вставте його в камеру витяжки та встановіть решітку на витяжку.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Огляд продукту



1 Решітка

2 Фільтр

3 Корпус фільтра

4 Варильна поверхня

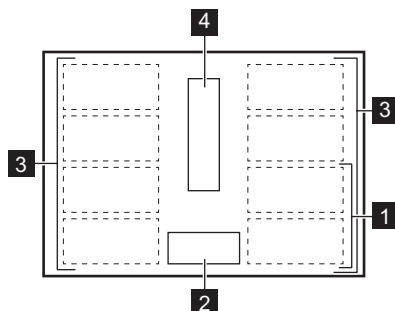
5 Трубка

6 Патрубок задньої стінки шафи

7 Трубка

8 Перехідник

4.2 Оснащення варильної поверхні



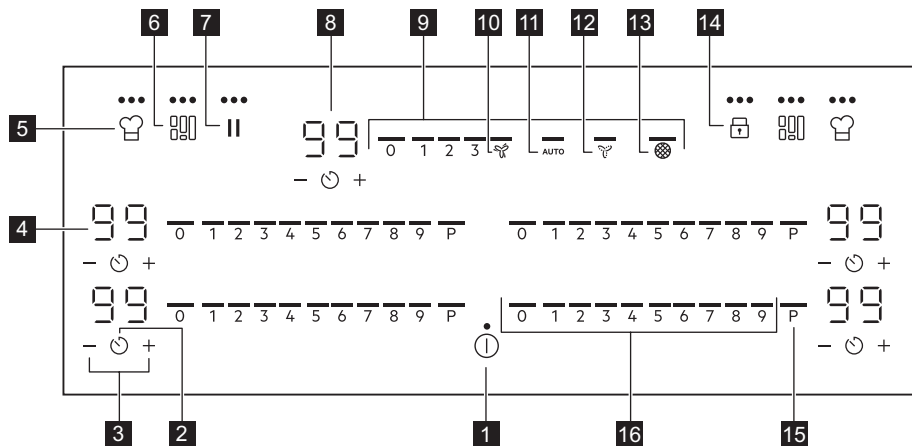
1 Індукційна зона нагрівання

2 Панель керування

3 Гнучка індукційна зона нагрівання, що складається з чотирьох секцій




4 Витяжка

4.3 Структура панелі керування







Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	Таймер	Щоб установити функцію.
3	-	Збільшення або зменшення тривалості.
4 -	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
5	PowerSlide	Увімкнення та вимкнення функції.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Для перемикання між трьома режимами функції.
7	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
8 -	Дисплей таймера витяжки	Показує час у хвилинах.
9 -	Сектор керування витяжкою	Встановлення швидкості вентилятора.
10	Boost	Увімкнення та вимкнення функції.

Сен-сорна кноп-ка	Функція	Опис
11	AUTO	Автоматичний режим витяжки
12	 Breeze	Увімкнення та вимкнення функції.
13	 Індикатор фільтра витяжки	Для індикації та нагадування про необхідність почистити фільтри витяжки.
14	 Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
15	P PowerBoost	Увімкнення функції.
16	- Сектор керування варильною поверхнею	Установлення ступеня нагрівання.

4.4 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
 + цифра	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.
	Відбувається підключення Wi-Fi.
	Відбувається підключення Bluetooth.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ







ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Бездротове підключення / Підключення до додатка

Щоби користуватися додатком, потрібно приєднати варильну поверхню. Приєднання можна виконати за допомогою Wi-Fi або Bluetooth (рекомендовано).

1. Завантажте My AEG Kitchen з магазину додатків.


2. Відкрийте додаток та зареєструйтеся, щоб отримати обліковий запис.
3. Додайте новий прилад.
4. Натисніть і утримуйте , доки не почнуть блимати  та .
5. Дотримуйтеся інструкцій у додатку, щоби завершити процес приєднання.

Після завершення приєднання  та  припинять блимати.

Зміна мережі


Щоби змінити мережу, потрібно від'єднати поточну мережу та розпочати процес приєднання знову.

1. Перейдіть до «Меню > Налаштування користувача > Приєднання» та змініть налаштування з «Увімк.» на «Вимк.».

 Див. розділ «Структура меню».

Мережу від'єднано.

2. Відкрийте додаток та знову розпочніть процес приєднання.

 Див. розділ «Бездротове підключення / Підключення до додатка».


6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Виявлення посуду

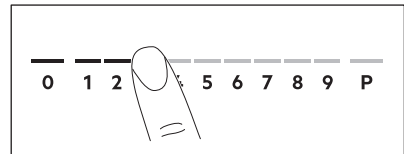
Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 60 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

6.3 Ступені нагріву




1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування. Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.
2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

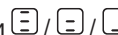
6.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 Поки світяться індикатори, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори  з'являється, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:





- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.




Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.



6.5 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування. Функцію для витяжки можна налаштувати окремо. Див. розділ «Функції витяжки».




1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть  або , щоб встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоб запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.

Щоби змінити час: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть  або .



Щоб вимкнути функцію: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

Таймер

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоб задати час.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

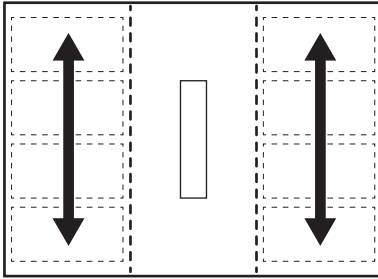
Щоби вимкнути функцію: натисніть  і . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

6.6 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають знижену потужність, сектор керування блимає двічі та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.
- Витяжний вентилятор завжди доступний як електричне навантаження.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.7 Функції витяжки



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Увімкнення та вимкнення витяжки

Витяжка може працювати разом із варильною поверхнею під час процесу готування, а також коли варильну поверхню вимкнено.

1. Натисніть один із рівнів швидкості вентилятора (1–3) на секторі керування витяжкою, щоб увімкнути витяжку.

Лунає звуковий сигнал і з'являються індикатори над сектором керування витяжкою.

2. За потреби налаштуйте швидкість вентилятора, натиснувши будь-який із доступних рівнів на секторі керування витяжкою.
3. Щоби вимкнути витяжку, натисніть 0 на секторі керування витяжкою.

Індикатори над сектором керування витяжкою зникають.

AUTO


Функція автоматично регулює рівень швидкості вентилятора залежно від вибраного ступеня нагрівання варильної поверхні.

Під час першого використання варильної поверхні функція зазвичай активується за промовчанням.

Цю функцію можна ввімкнути, коли варильну поверхню ввімкнено, але не ввімкнено жодну із зон готування, або в будь-який момент під час сеансу готування.



Якщо ввімкнути функцію, коли варильну поверхню вимкнено, жодна з зон готування не працює, а на секторі керування не видно індикації залишкового тепла, тоді ця функція вимкнеться автоматично через декілька секунд.


1. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути варильну поверхню.
2. Натисніть AUTO, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.

3. Поставте посуд на варильну поверхню та оберіть ступінь нагрівання. За потреби збільште або зменште ступінь нагрівання.

Витяжка реагує на ступінь нагрівання, відповідно збільшуючи або зменшуючи рівень швидкості вентилятора.

З'являються індикатори над сектором керування витяжкою.

4. Натисніть 0 на секторі керування варильною поверхнею, щоби вимкнути зону готування або , щоби вимкнути варильну поверхню.

Якщо з'явиться індикатор залишкового тепла, AUTO й далі налаштовуватиме швидкість вентилятора. Якщо залишкове тепло буде низьким, також може почати працювати Breeze.

5. Щоби вимкнути функцію під час готування та перемкнутися в ручний режим витяжки, натисніть AUTO або будь-яке інше налаштування на секторі керування витяжкою.

Лунає звуковий сигнал і зникає індикатор над символом.

Автоматичні режими — рівні швидкості вентилятора

Режим витяжки	Рівень залишкового тепла (варильна поверхня вимкнена)			Рівень залишкового тепла (варильна поверхня увімкнена)			Варка	Смаження
0								
B1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
Ж4	-			1	1	1	2	3



Якщо ви вимкнете варильну поверхню під час роботи AUTO, цю функцію буде збережено для наступного сеансу готування.

Таймер витяжки

Використовуйте цю функцію, щоби вказати тривалість часу роботи витяжки.

Ви не можете встановити таймер витяжки, коли витяжку вимкнено.

1. Натисніть поруч із сектором керування витяжкою.
2. Натисніть або , щоби встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоби запустити таймер.

Починається зворотний відлік часу таймера.

- Після закінчення зворотного відліку таймера витяжка припиняє роботу.
- Ви можете встановити таймер витяжки, коли увімкнено AUTO. Якщо AUTO витяжка вимикається до закінчення встановленого часу, таймер буде скинуто.
- Якщо таймер вимикає витяжку раніше ніж режим AUTO, функція вимикається. Індикатор над 0 і AUTO зникнуть.
- В обох випадках AUTO буде активовано під час наступного увімкнення варильної поверхні.

Boost

Функція вмикає вентилятор витяжки на максимальному рівні швидкості.

Натисніть , щоби увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор. Функція може працювати безперервно максимум упродовж 10 хвилин. Після цього значення швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. За потреби цю функцію можна ввімкнути знову.

Breeze

Функція налаштовує вентилятор витяжки на дуже низьку швидкість. Вентилятор починає працювати з мінімальним рівнем шуму відразу після вмикання функції. Можна використовувати цю функцію після готування для видалення залишкових запахів чи пари.

Щоб увімкнути функцію, коли варильну поверхню вимкнено:

1. Натисніть . Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор. На дисплеї поряд із сектором керування витяжкою з'являється таймер, встановлений на 60 хвилин.
2. За потреби налаштуйте таймер за допомогою або . Після закінчення відліку часу таймера витяжка вимикається автоматично.

6.8 Структура меню

У таблиці показано базову структуру меню.

Налаштування користувача

Сим-вол	Налаштування	Можливі опції
C1	Wi-Fi	Увімк./Вимк. (--)
C2	Рівень сигналу Wi-Fi	Три рівні сигналу.
C3	Приєднання	Увімк. — варильну поверхню приєднано. Вимк. (--) — мережу від'єднано.
b	Звук	Увімк./Вимк. (--)
h	Режим витяжки	1 - 4
E	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

Щоб увести налаштування користувача, натисніть і утримуйте

ⓘ. Потім натисніть і утримуйте .

Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

Навігація в меню: меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між

налаштуваннями натисніть ⓘ на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть + або — на передньому таймері.

Щоби вийти з меню: натисніть ⓘ.



Для отримання додаткової інформації про налаштування та полегшення роботи в меню, завантажте Му AEG Kitchen.

OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».



Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь ⓘ.
- спрацьовує таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Автоматичне вимикання



Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони готування, а також витяжку деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання всієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.


Співвідношення між ступенем нагріву / швидкістю вентилятора і часом, після якого прилад вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

Налаштування швидкості вентилятора	Витяжка вимикається через
	10 годин
1 - 3	10 годин
	10 хвилин

7.2 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

 Див. розділ «Технічні дані».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

7.3 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури. Швидкість вентилятора витяжки знижується до 1. Якщо ви активуєте функцію під час роботи витяжки в автоматичному режимі, швидкість вентилятора витяжки не зменшується.

Під час роботи функції можна використовувати **Ⓛ** та **Ⓜ**. Усі інші

символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. **Щоб увімкнути функцію:** натисніть **Ⓜ**.

Ступінь нагріву знижується до 1. Швидкість вентилятора витяжки знижується до 1.


2. **Щоби вимкнути функцію,** натисніть **Ⓜ**.


Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання / швидкості вентилятора.


7.4 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання / швидкості витяжки.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання / швидкість витяжки.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .


Щоби вимкнути функцію: натисніть  ще раз.



 Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

7.5 Захист від доступу дітей


Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні та витяжки.

Щоб увімкнути функцію: натисніть


Ⓛ. Не встановлюйте ступінь нагріву / швидкість витяжки. Натисніть **i** утримуйте  протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою **Ⓛ**.

 Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні. Індикатор над символом  світиться.

Щоби вимкнути функцію: натисніть

①. Не встановлюйте ступінь нагріву/ швидкість витяжки. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

Готування з увімкненою функцією:

натисніть ①, потім натисніть  і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхню. Коли варильна поверхня вмикається за допомогою ①, функція вмикається знову.

7.6 Гнучка індукційна зона готування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


Функція FlexiBridge

Гнучка індукційна зона готування, що складається з чотирьох секцій. Секції можуть бути об'єднані у дві різні за розміром зони нагрівання або в одну велику зону готування. Ви можете комбінувати секції, обираючи режим відповідно до розміру посуду, який бажаєте використовувати. Існує три режими. Standard, Big Bridge та Max Bridge.



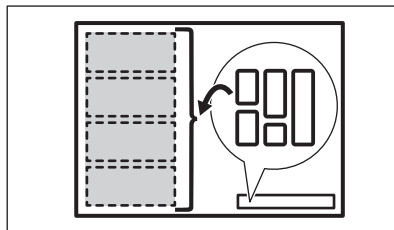
Щоби встановити ступінь нагрівання, скористайтеся одним із двох секторів керування, розташованих зліва.

Перемикання режимів

Щоби переключитися між режимами, натисніть . Рівні ступеня нагрівання будуть підтримуватися.



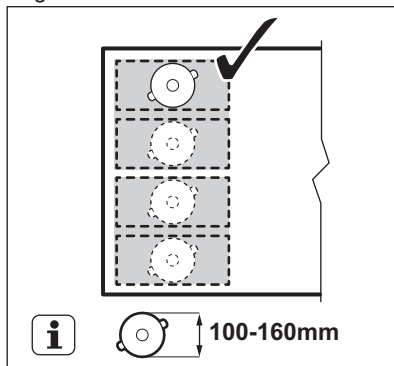
У деяких моделях є дві гнучкі зони готування: зліва та справа. Для керування гнучкою зоною готування з правого боку використовуйте символи та сектори керування з правого боку варильної поверхні.



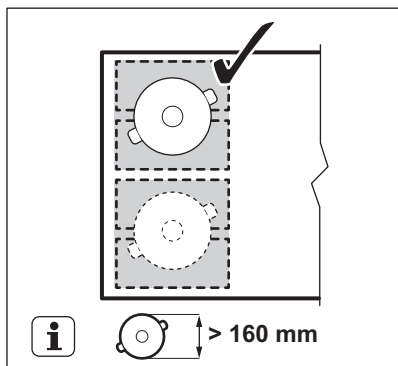
Діаметр та положення посуду

Оберіть режим відповідно до розмірів і форми посуду. Діаметр дна посуду повинен максимально відповідати діаметру обраної зони.

Розташуйте посуд із діаметром дна до 160 мм у центрі однієї секції. Ви можете скористатися сковородою для смаження в режимах Big Bridge і Max Bridge.

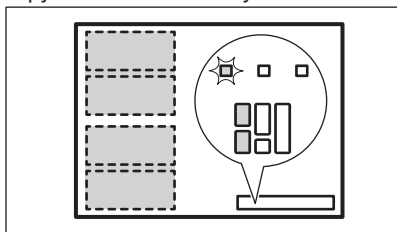


Розташуйте посуд із діаметром дна більш ніж 160 мм у центрі між двома секціями.

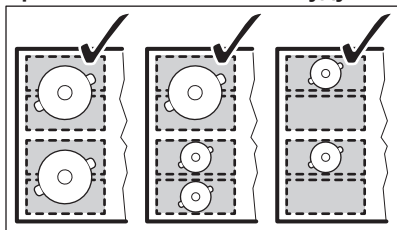


FlexiBridge Режим Standard

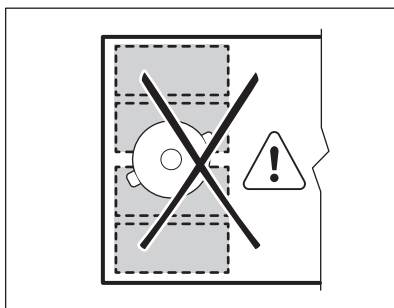
Цей режим вмикається за замовчуванням після вмикання функції. Він об'єднує секції у дві окремі зони готування. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо. Використовуйте два сектори керування з лівого боку.





Правильне положення посуду:

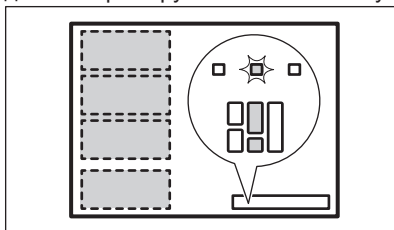


Неправильне положення посуду:



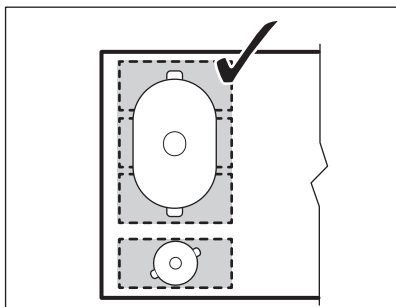
FlexiBridge Режим Big Bridge

Щоб увімкнути режим, натискайте , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму . Цей режим об'єднує три задні секції в одну зону готування. Передня секція не підключена й функціонує як окрема зона нагрівання. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо. Використовуйте два сектори керування з лівого боку.

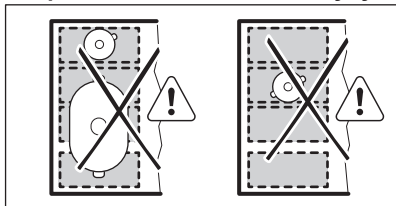


Правильне положення посуду



Переконайтеся, що посуд розміщено на трьох з'єднаних секціях. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр двох секцій, сектор керування блимає й через 2 хвилини зона готування вимкнеться.

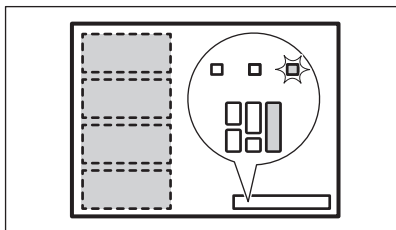


Неправильне положення посуду:



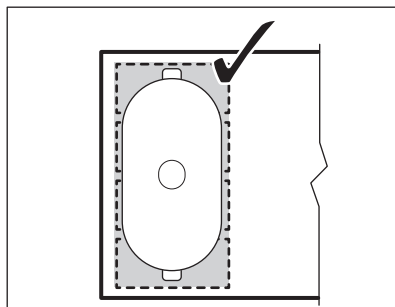
FlexiBridge Режим Max Bridge

Щоб увімкнути режим, натисайте , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму . Цей режим об'єднує всі секції в одну зону готування. Щоби встановити ступінь нагрівання, скористайтеся одним із двох секторів керування, розташованих зліва.

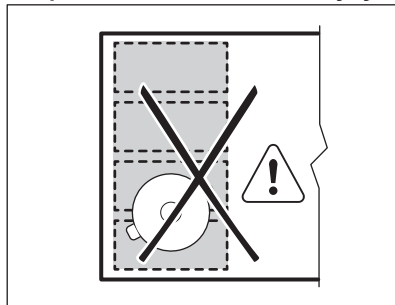


Правильне положення посуду

Переконайтеся, що посуд встановлено на чотири з'єднані секції. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр трьох секцій, сектор керування блимає й через 2 хвилини зона готування вимкнеться.



Неправильне положення посуду:



PowerSlide

Ця функція дозволяє регулювати температуру, переміщуючи посуд в інше положення на індукційній зоні готування.

- Функція розділяє індукційну зону готування на три ділянки з різним ступенем нагрівання. Варильна поверхня розпізнає положення посуду та регулює ступінь нагрівання відповідно до цього положення.
- Ви можете розміщувати посуд у передньому, середньому й задньому положеннях. Якщо ви поставите посуд спереду, то ступінь нагрівання буде найвищим. Для його зменшення перемістіть посуд у середнє або заднє положення.
- Коли ви вперше вмикаєте цю функцію, ви отримуєте такі налаштування ступеня нагрівання за промовчанням: 9 — для переднього положення, 6 — для середнього положення і 3 для заднього положення.

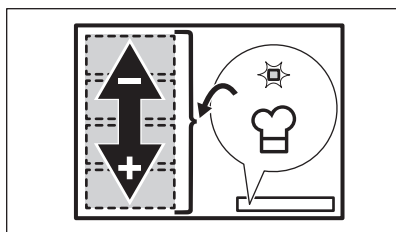
- Ступінь нагрівання для кожного положення можна змінювати окремо. Для варильної поверхні буде збережено ваші налаштування ступеня нагрівання під час наступної активації функції.
- Дисплей ступеня нагрівання для переднього лівого сектору керування показує ступінь нагрівання для цієї функції. **Щоби змінити ступінь нагрівання, використовуйте лише передній лівий сектор керування.** Під час роботи функції лівий задній сектор керування вимикається.



У деяких моделях є дві гнучкі зони готування: зліва та справа. Для керування PowerSlide з правого боку використовуйте передній правий сектор керування.



Користуйтеся лише одним предметом посуду з мінімальним діаметром дна 160 мм під час роботи цієї функції.



1. Поставте відповідний посуд на передню ліву частину зони готування.

2. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути варильну поверхню.

Лунає звуковий сигнал і над та з'являються індикатори.

3. Натисніть , щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.

4. За потреби перемістіть посуд на варильній поверхні назад або вперед.

Рівень нагрівання на секторі керування регулюється автоматично.

5. Щоби змінити ступінь нагрівання за промовчанням, спочатку перемістіть посуд на зону, яку ви бажаєте відрегулювати.
6. Натисніть будь-який із доступних ступенів нагрівання на передньому лівому секторі керування.

Оновлені ступені нагрівання будуть запам'ятовуватися для наступного використання функції.

7. За потреби повторіть процедуру для решти зон готування.
8. Щоби вимкнути функцію, натисніть . Також можна натиснути 0 на передньому лівому секторі керування.

Лунає звуковий сигнал і зникає індикатор над символом. Ступінь нагрівання змінюється на 0. Можна встановити таймер під час роботи PowerSlide. У цьому випадку таймер не вимикає зони готування, коли сплинув встановлений час. Таймер одночасно впливає на всі три зони готування, одночасно ввімкнені цією функцією.

8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіа сталь, посуд з багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

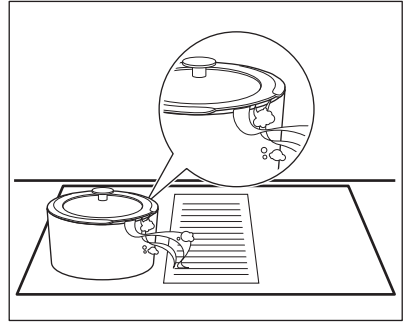


Див. розділ «Технічні дані».

Кришки для відведення пари

Щоби додатково оптимізувати сеанси готування, окрім витяжки можна використовувати спеціальні кришки для відведення пари на вашому посуді. Кришки призначені для того,

щоби спрямовувати пару, що утворюється всередині каструлі, у напрямку витяжки, зменшуючи небажаний запах готування та надмірну вологість повітря на кухні. Кришки можна придбати окремо в кількох розмірах, які відповідають розповсюдженим типам посуду. Для отримання додаткової інформації відвідайте наш веб-сайт.



8.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потрiскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

8.3 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

8.4 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання

електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені на- гріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необ- хідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розто- плювання: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 2	Замочити: збитих омлетів, запиканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігріван- ня готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонаймен- ше вдвічі більше рідини, пе- ремішайте молочні страви через половину часу готу- вання.
3 - 4	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ло- жок рідини.
4 - 5	Приготування картоплі на па- рі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієн- ти.
6 - 7	Легідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фри- кадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необ- хідності	переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження деру- нів, філе, стейків.	5 - 15	переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, ту- шковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8.5 Поради й рекомендації щодо витяжки

- Решітку, що накриває витяжку, виготовлено з алюмінію та нержавіючої сталі. Ви можете ставити на неї каструлі, коли витяжка не працює. Це не завдасть шкоди.
- Коли ввімкнено режим AUTO, вентилятор запускається на низькій швидкості на початку кожного сеансу готування. Швидкість

поступово збільшується. Можна також налаштувати швидкість вентилятора вручну.

- У разі встановлення витяжного шлангу необхідно встановити віконний вимикач. Вам потрібно придбати його окремо, оскільки він не постачається разом із витяжкою. Віконний перемикач має встановлюватися уповноваженим фахівцем. Див. брошуру зі встановлення.

9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.



Область друку на гнучкій індукційній зоні готування може забруднитися або змінити колір через ковзання посуду. Зону можна чистити звичайним способом.

9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний

шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9.3 Очищення витяжки

Решітка

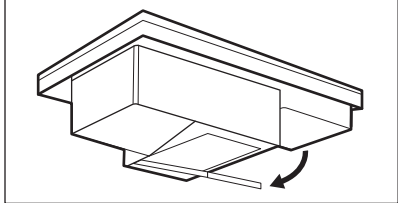
Решітка спрямовує повітря у витяжку. Крім того, вона захищає систему витяжки та запобігає випадковому падінню сторонніх предметів всередину. Решітку можна мити вручну або в посудомийній машині.

Резервуар для води

Під витяжкою є резервуар для води. Він збирає конденсат, що утворюється під час кожного процесу готування. Не забувайте регулярно спорожнювати резервуар для води.

Перш ніж відкривати резервуар для води, розташуйте під ним посудину або лоток, щоби зібрати воду. Щоби відкрити резервуар для води, витягніть

засувки та відкрийте їх одна за одною.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Стежте за тим, щоби вода не потрапила всередину витяжки.

Якщо вода або інші рідини пролилися всередину системи витяжки:

- спочатку вимкніть витяжку,
- підніміть решітку й обережно очистіть зону витяжки вологою ганчіркою або губкою та м'яким засобом для очищення,
- протріть зібрану рідину на дні камери витяжки губкою або сухою тканиною,
- увімкніть витяжку, встановіть рівень швидкості вентилятора на 2 або вище й дайте їй попрацювати деякий час, щоби позбутися залишкової вологи.

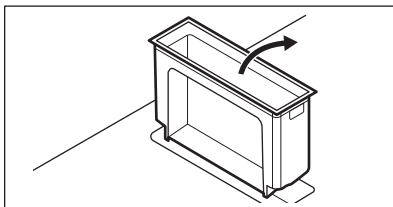
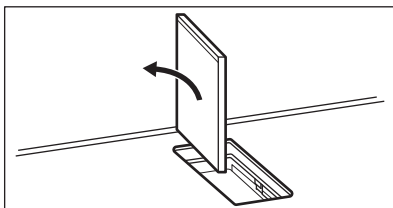
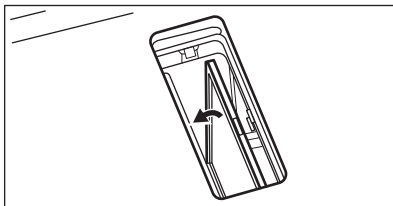
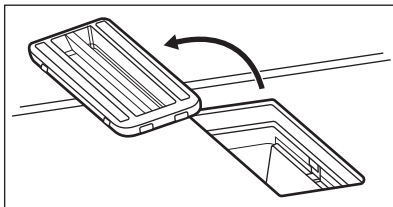
9.4 Очищення фільтра ВИТЯЖКИ

Фільтр запобігає потраплянню часточок жиру в систему витяжки. Регулярно очищуйте фільтр і періодично відновлюйте його.

Звичайне очищення

Очищуйте фільтр одразу після того, як помітите на ньому залишки жиру. Частота очищення залежить від кількості жиру та олії, що використовується під час готування. Рекомендується очищувати фільтр кожні 10–20 годин або частіше, якщо потрібно.

1. Обережно зніміть фільтр і корпус фільтра. Вони розташовані безпосередньо під решіткою в центрі варильної поверхні.



2. Очистіть камеру витяжки за допомогою пінного засобу для очищення.
3. Помийте фільтр і корпус фільтра вручну в теплій воді без використання миючих засобів або абразивних губок. Фільтри також можна мити в посудомийній машині за температури 65–70 °С (використовуйте програму, тривалість якої перевищує 90 хвилин), без миючих засобів і без іншого посуду в тому самому завантаженні. Миючими засобами можна мити лише пластикові деталі.
4. Просушіть фільтр у духовій шафі протягом 20–30 хвилин за температури 70 °С. Для цього можна використовувати лише духову шафу, що не має функції конвекції.

Коли фільтр і корпус фільтра повністю висохнуть, встановіть їх на назад на місце.

Відновлення фільтра

Вбудований лічильник варильної поверхні нагадує вам про відновлення фільтра. Лічильник автоматично перезапуститься під час першого вмикання витяжки. Через 100 годин використання індикатор фільтра  починає блимати, сигналізуючи про необхідність відновлення фільтра. Повідомлення залишається увімкненим протягом 30 секунд після вимкнення витяжки та варильної поверхні. Повідомлення не блокує використання варильної поверхні.




Максимальна кількість циклів відновлення становить 6–7. Після цього фільтр необхідно замінити на новий.

1. Очистіть фільтр вручну або в посудомийній машині, як описано вище (звичайне очищення).
2. Покладіть фільтр у духову шафу, установіть програму на 80–110 °C та 60 хвилин. Переконайтеся, що духовна шафа не має функції конвекції.
3. Установіть фільтр і корпус фільтра на місце.

Скиньте лічильник.

Скидання лічильника

1. Спочатку очистіть і відновіть фільтр, а потім установіть його назад у витяжку.

2. Коротко натисніть , поки індикатор блимає.

Лічильник перезапуститься.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перенасичений фільтр може становити ризик виникнення пожежі.

10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!




Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Гнучка індукційна зона готування не нагріває посуд.	Посуд неправильно розташовано на гнучкій індукційній зоні готування.	Правильно помістіть посуд на гнучку індукційну зону готування. Положення посуду залежить від активованої функції або режиму. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Неправильний діаметр дна посуду для активованої функції або режиму.	Використовуйте посуд із відповідним діаметром для активованої функції або режиму. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
	Працює FlexiBridge (Flexible Bridge). На одній або кількох секціях у поточному режимі немає посуду.	Поставте посуд на відповідну кількість секцій у поточному режимі або змініть режим. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».
Сектор керування блимає двічі і вимикається.	Працює PowerSlide. На гнучкій індукційній зоні готування розміщено дві каstrулі або посуд закриває більше ніж одну зону готування, що активується цією функцією.	Використовуйте лише одну каstrулю. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».
Панель керування для витяжки блимає, і витяжка не вмикається або не вимикається.	Вентилятор може вимикатися автоматично за певних умов, наприклад, якщо приміщення погано вентильується.	Відкрийте вікно (можливо, потрібно встановити віконний вимикач, див. розділ «Поради та рекомендації для витяжки»). Натисніть будь-який символ. Витяжка знову працює.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Вентилятор витяжки не працює належним чином, коли активовано функції витяжки.	Температура навколишнього середовища навколо витяжки надто висока. Недостатня циркуляція повітря всередині та навколо витяжки.	Вимкніть варильну поверхню і від'єднайте її від електромережі. Зачекайте принаймні 10 секунд, а потім знову підключіть її. Інші пропозиції: Спробуйте знизити температуру оточуючого простору. Дістаньте фільтр витяжки та видаліть залишкову вологу всередині витяжки. Див. розділ «Догляд та очищення». Залиште систему витяжки висохнути впродовж одного дня, а потім знову ввімкніть її.
Пара, що утворюється під час готування, недостатньо поглинається витяжкою.	Кришки на посуді розташовано неправильно.	Якщо ваш посуд не має вентиляційних кришок, переконайтеся, що кришки нахилиються так, щоби пара, що вивільняється, спрямовувалася до витяжки. Для отримання інформації про спеціальні кришки для відведення пари, рекомендовані для використання з вбудованою витяжкою, див. розділ «Поради та рекомендації».
	Фільтр витяжки є перенасиченим.	Очистьте фільтр і скиньте повідомлення. Див. розділ «Догляд та очищення».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні. Для отримання додаткової інформації перейдіть до додатка.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Мигтить 	Бездротове з'єднання втрачено.	Відновіть бездротове з'єднання. Перевірте домашню мережу. Якщо проблема не зникне, спробуйте підключитися до мережі знову. Див. розділ «Перед першим використанням» > «Зміна мережі».

10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувалися варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

11.1 Табличка з технічними даними

Модель CSE84779CB
 Тип 66 D4A 05 CA
 Індукція 7.35 кВт
 Серійний номер

АЕГ

Номер виробу (PNC) 949 597 853 00
 220–240 В / 400 В 2Н 50 Гц
 Вироблено в: Німеччина
 7.35 кВт



11.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Гнучка індукційна зона готування	2300	3200	10	мінімум 100

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

11.3 Основна інформація про підключення

Частота/протокол	Wi-Fi	2,4 ГГц / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 ГГц / 802,11 а-п (для застосування лише в приміщеннях)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 ГГц/DSSS
Максимальна потужність	Wi-Fi	2,4 ГГц: < 20 дБм
	Wi-Fi	5 ГГц: < 23 дБм
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 дБм
Шифрування	WPA, WPA2	

Керівництво до Статті 10 (10) RED (Директива 2014/53/EU) з 5 листопада, 2020 року. Перелік країн: Бельгія, Болгарія, Чеська Республіка, Данія, Німеччина, Естонія, Ірландія, Греція, Іспанія, Франція, Хорватія, Італія, Кіпр, Латвія, Литва, Люксембург, Угорщина, Мальта, Нідерланди, Австрія, Польща, Португалія, Румунія, Словенія, Словаччина, Фінляндія, Швеція, Норвегія, Ісландія, Ліхтенштейн, Швейцарія, Туреччина та Північна Ірландія.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі	CCE84779CB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість секторів для готування	2	
Технологія підігріву	Індукція	
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування	Ліворуч	Д = 45,9 см Ш = 21,4 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування	Праворуч	Д = 45,9 см Ш = 21,4 см
Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Ліворуч	191,1 Вт-год/кг
Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Праворуч	191,1 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	191,1 Вт-год/кг	

* Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 66/2014. Для Білорусі — відповідно до

STB 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

12.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.


- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867366931-B-122022



AEG