



HK634150XB

EN User manual	2
DE Benutzerinformation	18
IT Istruzioni per l'uso	34
KK Қолдану туралы нұсқаулары	51



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. DAILY USE	8
5. HELPFUL HINTS AND TIPS	10
6. CARE AND CLEANING	12
7. TROUBLESHOOTING	12
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
9. TECHNICAL INFORMATION	16
10. ENVIRONMENT CONCERNS	17

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance

and the upper drawer, is sufficient for air circulation.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

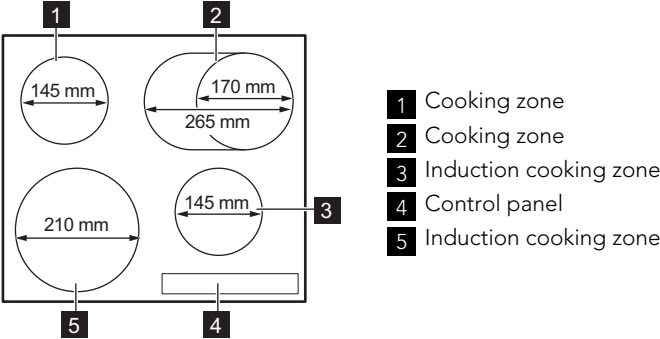
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

2.4 Disposal

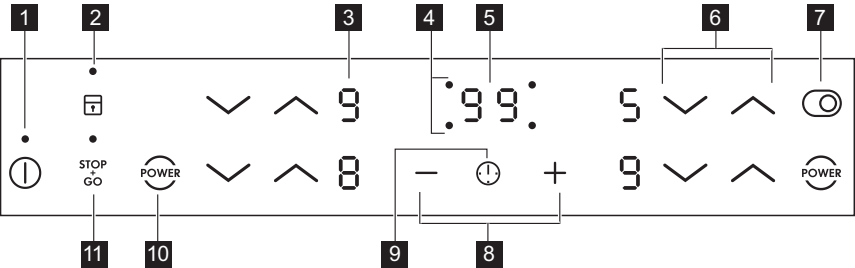


WARNING!
Risk of injury or suffocation.

3. PRODUCT DESCRIPTION



3.1 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function
1 	To activate and deactivate the appliance.
2 	To lock and unlock the control panel.
3 Heat setting display	To show the heat setting.
4 Timer indicators for the cooking zones	To show for which zone you set the time.
5 Timer display	To show the time in minutes.
6  / 	To increase or decrease the heat setting.
7 	To activate and deactivate the outer ring.
8  / 	To increase or decrease the time.
9 	To select the cooking zone.
10 	To activate the Power function.
11 	To activate and deactivate the STOP +GO function.

3.2 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	Keep warm / STOP+GO function operates.
 -  /  - 	The cooking zone operates.
	Automatic Heat Up function operates.
	Not correct cookware or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / The Child Safety Device operates.
	Power function operates.
	The Automatic Switch Off operates.

3.3 Residual heat indicator



WARNING!

 The risk of burns from residual heat!

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

4. DAILY USE

4.1 Activation and deactivation

Touch **1** for 1 second to activate or deactivate the appliance.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated (**0**).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, the cooking zone must be cool.
- You use incorrect cookware. The symbol **F** comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time **-** comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
 - **0** , **1** - **2** — 6 hours
 - **3** - **4** — 5 hours
 - **5** — 4 hours
 - **6** - **9** — 1.5 hours

4.3 The heat setting

Touch **^** to increase the heat setting.
 Touch **v** to decrease the heat setting.
 The display shows the heat setting.
 Touch **^** and **v** at the same time to deactivate the cooking zone.

4.4 Activation and deactivation of the outer ring

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.
 To activate the outer ring touch the sensor field **☉**. The indicator comes on.
 Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

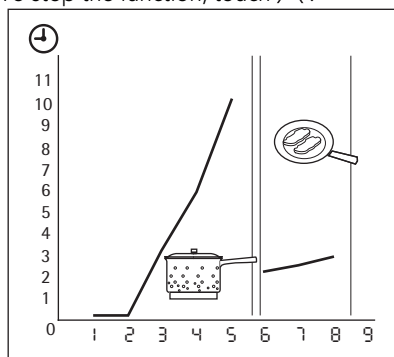
4.5 Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch **POWER**. The symbol **P** comes on in the display.
2. Immediately touch **^**. The symbol **R** comes on in the display.
3. Immediately touch **v** again and again until the necessary heat setting comes on. After 3 seconds **R** comes on in the display.

To stop the function, touch **^**.



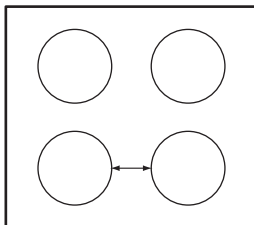
4.6 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time (see Technical Information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets

back to highest heat setting. To activate, touch   comes on. To deactivate, touch  or .

4.7 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.



4.8 Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate or change the Timer:** touch  or  of the timer to set the time ( -  minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- **To deactivate the Timer:** set the cooking zone with  and touch  to deactivate the Timer. The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

When the time comes to an end, the sound operates and  flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch .

Minute Minder

You can use the Timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch  or  to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and  flashes.

- **To stop the sound:** touch .

4.9 STOP+GO

The  function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ().

When  operates, you cannot change the heat setting.

The  function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch . The symbol  comes on.
- **To deactivate** this function touch . The heat setting that you set before comes on.

4.10 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.

To start this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.

4.11 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.**

- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.** Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override The Child Safety Device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol  comes on.

- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

5.1 Cookware

 Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

 INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

5.2 Cookware for induction cooking zones

 Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

 **The bottom of the cookware** must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

5.3 The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

5.4 Energy saving



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.



The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the

minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical Information chapter.

5.5 The Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware	3 %
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 5 %
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 5 %
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	5 – 10 %
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid	10 – 15 %
4 - 5	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	15 – 21 %
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	15 – 21 %
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	31 – 45 %

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
	Boil large quantities of water. Power management is activated.			

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

- 1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at

an acute angle and move the blade on the surface .

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
- 2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
- 3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply (refer to connection diagram).
		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.

Problem	Possible cause	Remedy
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
	You decreased the heat setting from ⑦.	Start from ⑦ and only increase the heat setting.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
[-] comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
[L] comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".

Problem	Possible cause	Remedy
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model
- PNC
- Serial number

rect built-in units and work surfaces that align to the standards.

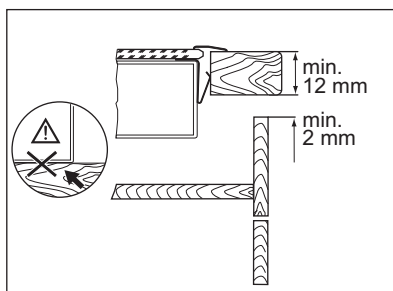
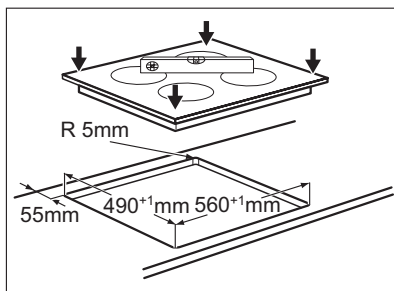
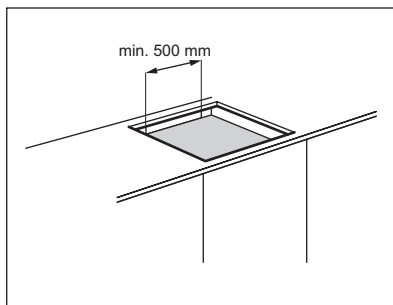
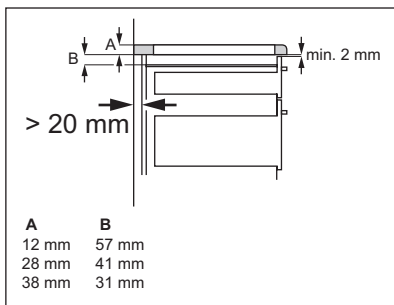
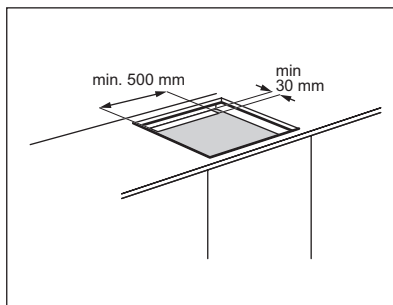
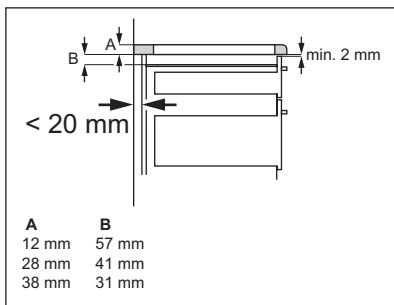
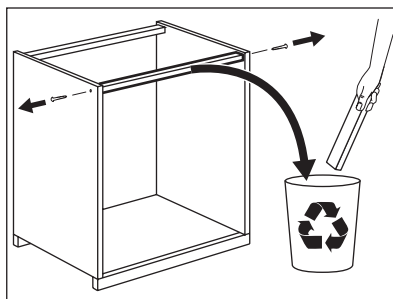
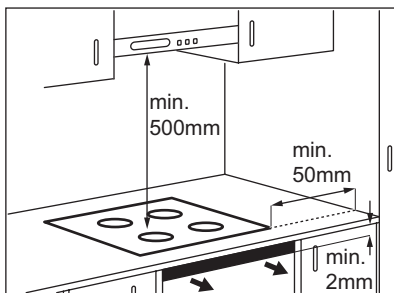
8.2 Connection cable

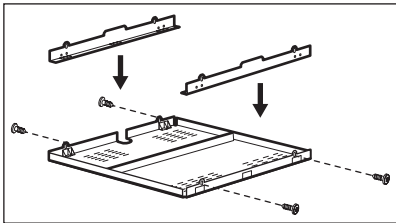
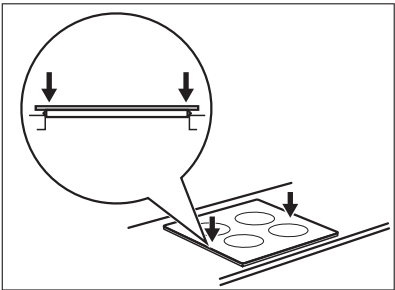
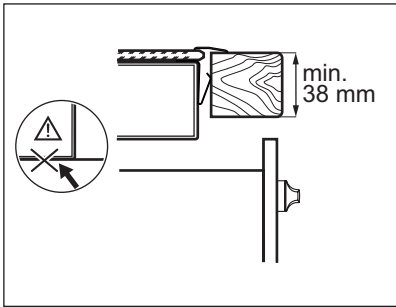
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

8.1 Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into cor-

8.3 Assembly





If you use a protection box (an additional accessory¹⁾), the front airflow space of 2 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

¹⁾ The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

9. TECHNICAL INFORMATION

Modell HK634150XB	Prod.Nr. 949 595 095 01
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.3 kW
AEG	CE  

Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W			
Right front — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Left rear — 145 mm	1200 W			

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Left front — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the

data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻️. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic

appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	19
2. SICHERHEITSHINWEISE	20
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	22
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	24
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	26
6. REINIGUNG UND PFLEGE	29
7. FEHLERSUCHE	29
8. MONTAGEANLEITUNG	31
9. TECHNISCHE DATEN	33
10. UMWELTTIPPS	33

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenn Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen

aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand

bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche

verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung

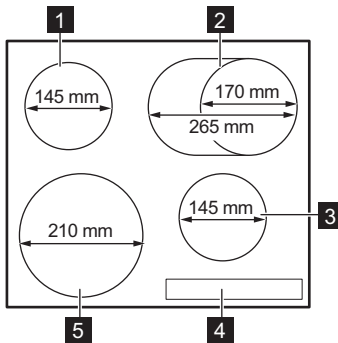


WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

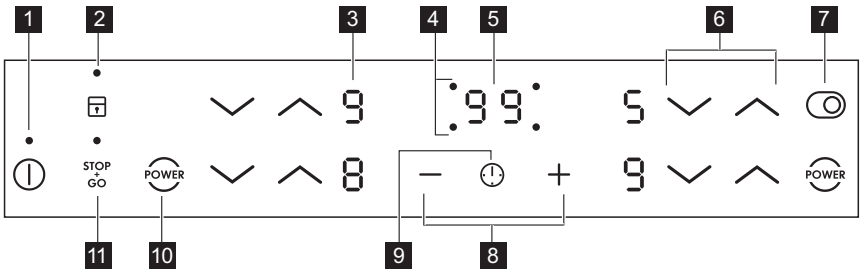
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Kochzone
- 2 Kochzone
- 3 Induktionskochzone
- 4 Bedienfeld
- 5 Induktionskochzone

3.1 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion
1	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Verriegelung und Entriegelung des Bedienfelds.
3 Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
4 Timer-Anzeigen für die Kochzonen	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5 Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6	Erhöhung oder Verringerung der Kochstufe.
7	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
8	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9	Auswählen der Kochzone.
10	Einschalten der Power-Funktion.
11	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

3.2 Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Funktion Warmhalten/STOP+GO ist eingeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.

Anzeige	Beschreibung
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

3.3 Restwärmeanzeige



WARNUNG!

 Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ().
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde

nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.

- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
 -  ,  -  — 6 Stunden
 -  -  — 5 Stunden
 -  — 4 Stunden
 -  -  — 1,5 Stunden

4.3 Kochstufe einstellen

Durch die Berührung von  , erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von  , verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

4.4 Ein- und Ausschalten des äußeren Heizkreises

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden. Berühren Sie das Sensorfeld  , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

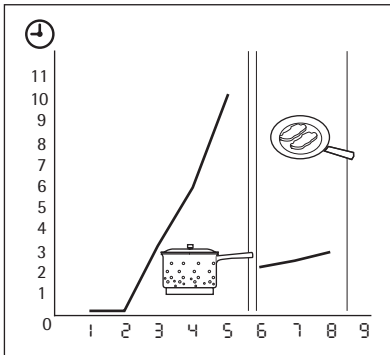
4.5 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie . Das Symbol  leuchtet auf dem Display.
2. Berühren Sie danach . Das Symbol  leuchtet auf dem Display.
3. Berühren Sie unmittelbar danach  wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf dem Display.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .



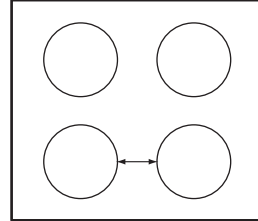
4.6 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten .  leuchtet auf. Berühren Sie zum Ausschalten  oder .

4.7 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzo-

nen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



4.8 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:** Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen ( -  Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie , um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und  blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

4.9 STOP+GO

Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet. Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern. Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion . Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.10 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird. Stellen Sie erst die Kochstufe ein. Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Die Uhr läuft weiter.

Berühren Sie  zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

5.1 Kochgeschirr



Informationen zum Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.



INDUKTIONSKOCHZONEN

- Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

5.2 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

5.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- **Prasseln:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifen:** Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Summen:** Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- **Klicken:** Bei elektronischen Schaltvorgängen.

- **Zischen, Surren:** Das Gebläse läuft. **Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

5.4 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.



Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Minstdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

5.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.

Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.

Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
 1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 5 %
1 - 2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 5 %
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	5 – 10 %
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	10 – 15 %
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	15 – 21 %
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	15 – 21 %
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	31 – 45 %
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	45 – 64 %
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln,

speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensordfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensordfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensordfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensordfeldern.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
	Sie haben die Kochstufe beginnend bei [7] verringert.	Beginnen Sie bei [9] und erhöhen Sie die Kochstufe.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
[] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGEANLEITUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

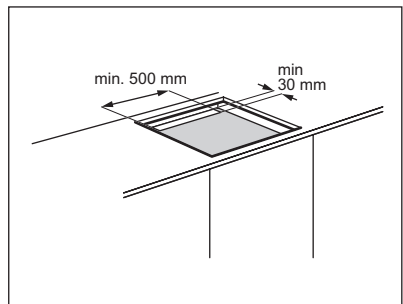
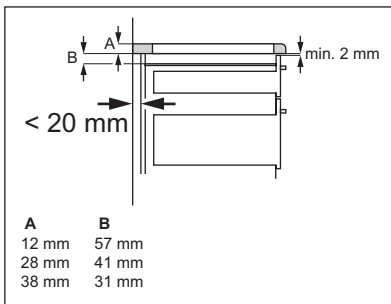
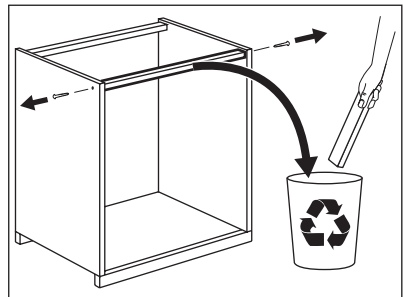
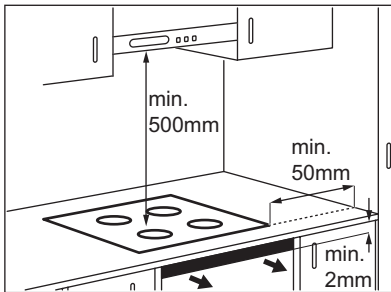
8.1 Einbaugeräte

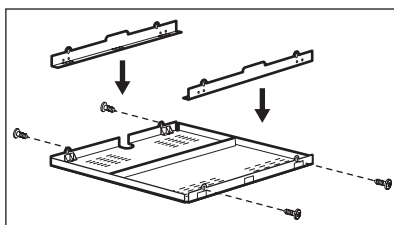
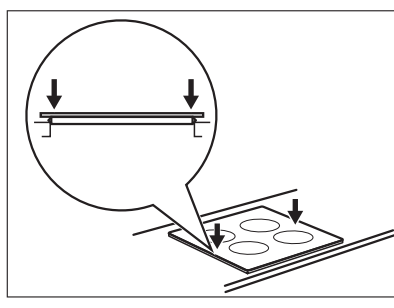
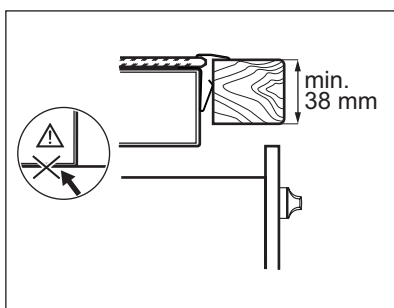
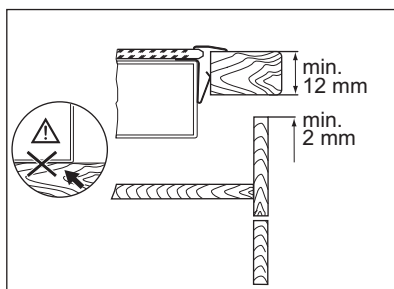
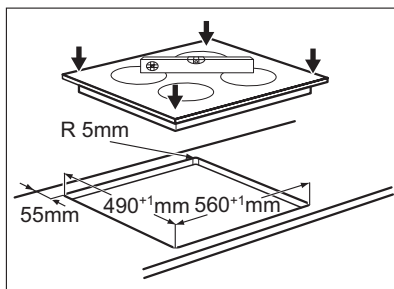
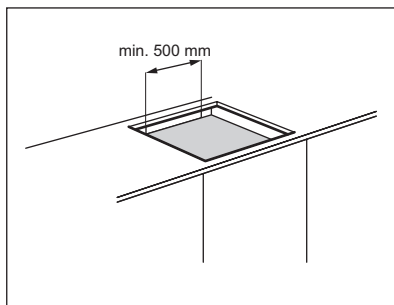
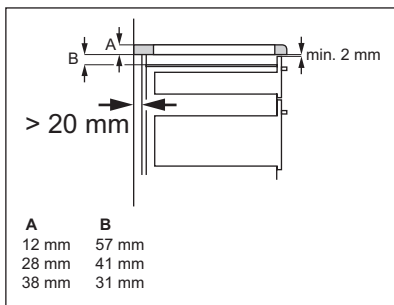
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

8.2 Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör¹⁾), ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

¹⁾ Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell HK634150XB	Prod.Nr. 949 595 095 01
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3,7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.3 kW
AEG	  

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funk- tion einge- schaltet [W]	Max. Ein- schaltdauer der Power- Funktion [Min.]	Min. Kochge- schirrdurch- messer [mm]
Hinten rechts —170 / 265 mm	1500 / 2400 W			
Vorne rechts —145 mm	1400 W	2500W	4	125
Hinten links —145 mm	1200 W			
Vorne links — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Die Leistung der Kochzonen kann ge-
ringfügig von den Daten in der Tabelle
abweichen. Sie ändert sich je nach Mate-

rial und Abmessungen des Kochge-
schirrs.

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem
Symbol ♻️. Entsorgen Sie die
Verpackung in den entsprechenden
Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und
Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie
Geräte mit diesem Symbol  nicht
mit dem Hausmüll. Bringen Sie das
Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle
oder wenden Sie sich an Ihr
Gemeindeamt.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	35
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	36
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	39
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	40
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	43
6. PULIZIA E CURA	45
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	46
8. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	47
9. DATI TECNICI	49
10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI	50

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.aeg.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.aeg.com/productregistration



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde ca-

dano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbero far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista

qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sgan-ciatori per correnti di guasto a terra e relè.

2.2 Uso dell'apparecchiatura



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo. Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

**AVVERTENZA!**

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

**AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.

- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

2.3 Pulizia e manutenzione

**AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

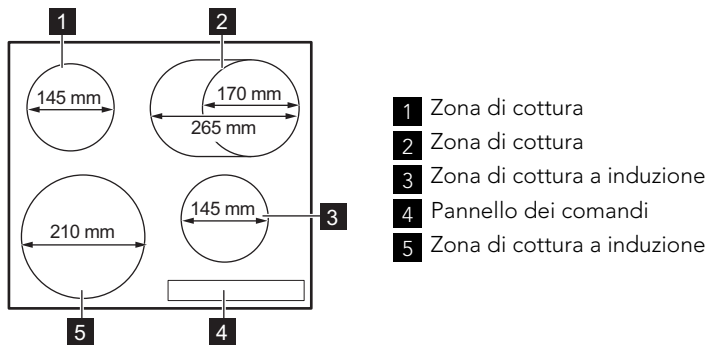
2.4 Smaltimento

**AVVERTENZA!**

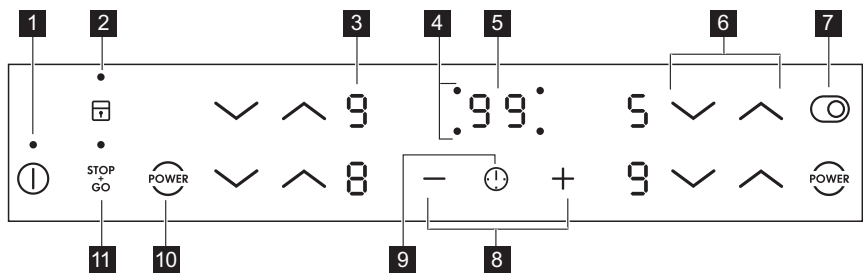
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

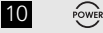
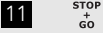


3.1 Disposizione del pannello dei comandi

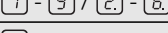


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione
1 I	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2 T	Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
3 Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
4 Spie del timer per le zone di cottura	Indicano per quale zona è impostato il tempo.
5 Display timer	Indica il tempo in minuti.
6 ^ / v	Per aumentare o ridurre il livello di potenza.
7 O	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
8 + / -	Aumenta o riduce il tempo.
9 I	Per selezionare la zona di cottura.

Tasto sensore	Funzione
	Per attivare la funzione Power.
	Per attivare e disattivare la funzione STOP+GO.

3.2 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
	La funzione scaldavivande/ STOP+GO è attiva.
	La zona di cottura è in funzione.
	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	È presente un malfunzionamento.
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Il blocco/dispositivo di sicurezza bambini entra in funzione.
	La funzione Power è attiva.
	Lo spegnimento automatico è attivo.

3.3 Indicatore di calore residuo



AVVERTENZA!

 Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore residuo della pentola.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- Tutte le zone di cottura sono spente (.
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.

- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- L'apparecchiatura è surriscaldata (ad es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- Sono state utilizzate pentole non idonee. Il simbolo  si accende e la zona

di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende  e l'apparecchiatura si spegne. Vedi sotto.
- Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione di spegnimento automatico:
 -  ,  -  — 6 ore
 -  -  — 5 ore
 -  — 4 ore
 -  -  — 1,5 ore

4.3 Livello di potenza

Sfiorare  per aumentare il livello di potenza. Sfiorare  per ridurre il livello di potenza. Il display indica il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente  e  per spegnere la zona di cottura.

4.4 Attivazione e disattivazione dell'anello esterno

È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole. Per accendere l'anello esterno sfiorare il tasto sensore . L'indicatore si accende.

Ripetere la procedura per disattivare l'anello esterno. L'indicatore si spegne.

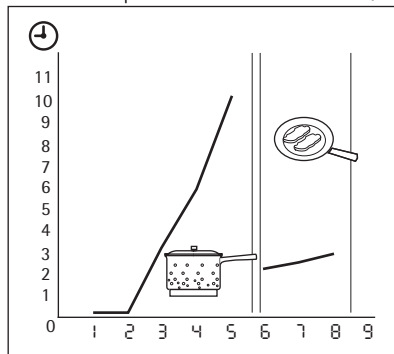
4.5 Preriscaldamento automatico

Attivando la funzione di Preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il diagramma), per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario. Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere . Il simbolo  compare sul display.

2. Sfiorare immediatamente . Il simbolo  compare sul display.
3. Sfiorare immediatamente  più volte fino a visualizzare il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi  compare sul display.

Per interrompere la funzione sfiorare .

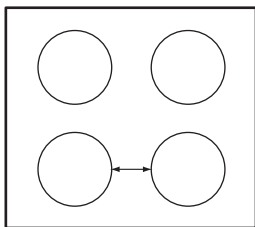


4.6 Funzione Power

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power può essere attivata per un tempo limitato (consultare il capitolo Dati tecnici), dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare : si accende . Per disattivare la funzione, sfiorare  o .

4.7 Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione), fornendo la potenza massima a una zona di cottura. La potenza nella seconda zona di cottura si riduce automaticamente. Il display del livello di potenza per la zona a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



4.8 Timer

Timer Countdown

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una sola pietanza.

Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare o cambiare il Timer:** sfiorare i tasti o del timer per impostare il tempo (**00** - **99** minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare più lentamente, il tempo scorre a ritroso.
- **Per disattivare il Timer:** impostare la zona di cottura con e sfiorare per disattivare il Timer. Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**. L'indicatore della zona di cottura si spegne.
- **Visualizzazione del tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare più velocemente. Nel display compare il tempo residuo. Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia **00**. La zona di cottura si spegne.
- **Per cessare l'emissione sonora:** sfiorare .

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non

sono in funzione. Sfiare . Sfiare o per impostare il tempo. Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia **00**.

- **Per cessare l'emissione sonora:** sfiorare .

4.9 STOP+GO

La funzione pone tutte le zone di cottura accese al livello di potenza più basso ().

Quando è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare** questa funzione sfiorare . Si accende il simbolo .
- **Per disattivare** questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

4.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare .

Il simbolo si accende per 4 secondi.

Il Timer rimane acceso.

Per interrompere questa funzione sfiorare .

Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

4.11 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con .
- **Non impostare alcun livello di potenza.**
- Sfiare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per disattivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con ① .
Non impostare alcun livello di potenza. Sforare il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con ① .

Per escludere la Sicurezza bambini per una sola operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con ① . Si accende il simbolo .

- Sforare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con ① , la Sicurezza bambini rimane ancora attiva.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

5.1 Pentole

 Informazioni sul tipo di pentole

- Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
- Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire scolorazioni sulla superficie in vetroceramica.

 ZONE DI COTTURA A INDUZIONE

Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

5.2 Pentole per zone di cottura a induzione

 Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.

- ... una calamita si attacca al fondo delle pentole.

 **Il fondo della pentola** dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole: le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

5.3 I rumori durante l'uso

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
 - fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
 - ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
 - scatto: sono state accese parti elettriche.
 - sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.
- I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.**

5.4 Risparmio energetico

 Come risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Spegnerne le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il basamento della pentola e la zona di cottura devono avere le stesse dimensioni.



Efficienza della zona di cottura

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. Per i diametri minimi consultare il capitolo Dati tecnici.

5.5 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare.

L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura.

Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Li- vel- lo di po- ten- za	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
 1	Mantenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola	3 %
1 - 2	Salse, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto	3 – 5 %
1 - 2	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio	3 – 5 %
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25 - 50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte	5 – 10 %
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido	10 – 15 %
4 - 5	Cuocere al vapore le patate	20 - 60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate	15 – 21 %
4 - 5	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60 - 150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti	15 – 21 %

Li- vel- lo di po- ten- za	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
6 - 7	Cottura delicata: coto- lette, cordon bleu, co- stolette, polpette, sal- sicce, fegato, bescia- mella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà	31 – 45 %
7 - 8	Frittura, frittelle di pa- tate, lombate, bistec- che	5 - 15 min	Girare a metà	45 – 64 %
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine			100 %
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. Il sistema Po- wer Management è attivo.			

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti

amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

6. PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utiliz-
zo.
Usare sempre pentole con il fondo puli-
to.



I graffi o le macchie scure sul ve-
troceramica non compromettono
il funzionamento dell'apparec-
chiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Rimuovere immediatamente:** pla-
stica fusa, pellicola di plastica e
alimenti contenenti zucchero. Se
non vengono eliminati, potrebbe-
ro danneggiare l'apparecchiatura.
Il vetro richiede l'uso di un ra-
schietto speciale. Appoggiare il

raschietto sulla superficie in vetro,
formando un angolo acuto, e spo-
stare la lama sulla superficie.

- **Quando l'apparecchiatura è suf-
ficientemente raffreddata, è
possibile rimuovere:** i segni di cal-
care e d'acqua, le macchie di
grasso e le macchie opalescenti.
Usare un detergente specifico per
vetroceramica o acciaio inossida-
bile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un pan-
no umido e una piccola quantità di
detergente.
 3. Al termine **asciugare l'apparecchia-
tura con un panno pulito.**

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura non è collegata ad una rete elettrica o è stata collegata in modo errato.	Verificare che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica (fare riferimento allo schema di collegamento).
		Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando l'apparecchiatura non è attiva.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	La zona di cottura è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscaldamento automatico.
	Il livello di potenza è stato ridotto da ②.	Avvio da ② ed aumenta solo il livello di potenza.
Non è possibile attivare l'anello esterno.		Per prima cosa attivare l'anello interno.

Problema	Causa possibile	Soluzione
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Si accende  .	Lo spegnimento automatico è attivo.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.
Si accende  .	Il blocco dei tasti o il dispositivo di sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato. Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamen-

to errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!
Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".



Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

- Modello
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

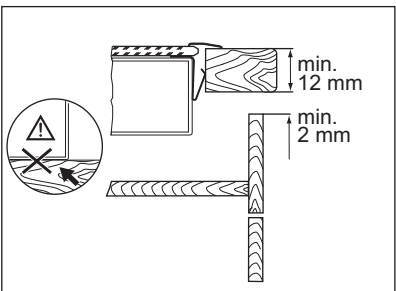
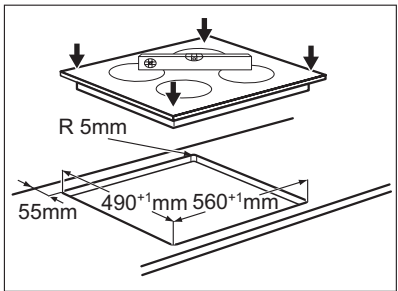
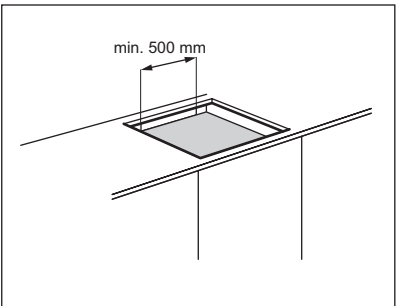
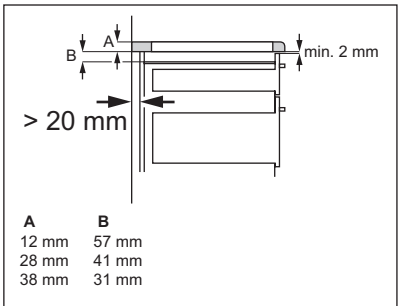
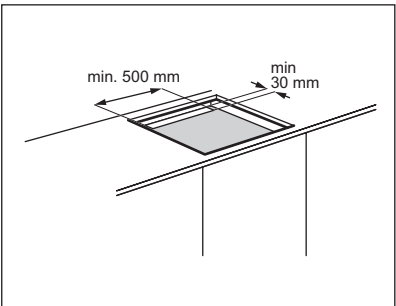
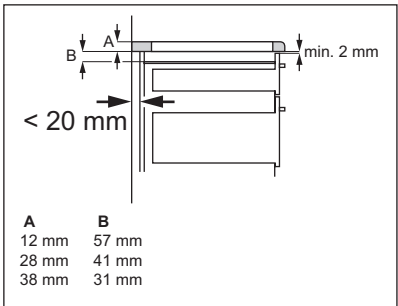
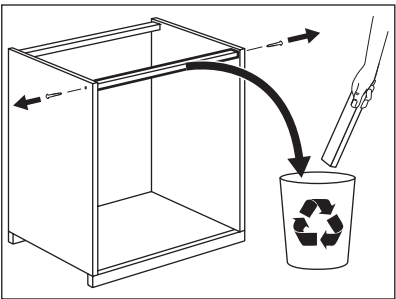
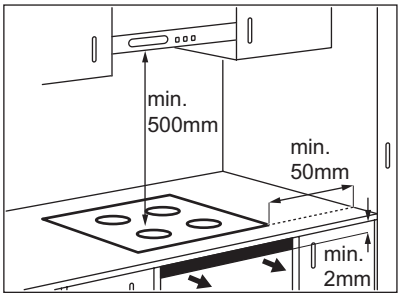
8.1 Apparecchiature da incasso

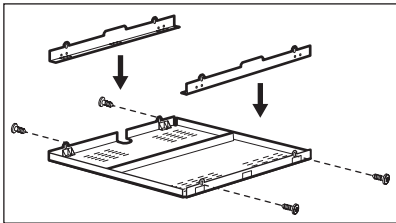
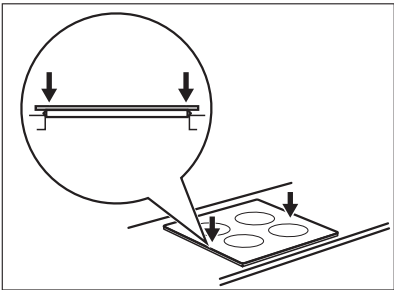
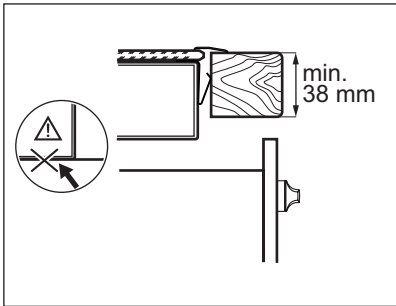
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

8.2 Cavo di collegamento

- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il Centro di Assistenza locale.

8.3 Montaggio





Il protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo),¹⁾ lo spazio di ventilazione anteriore di 2 mm e la superficie di protezione direttamente sotto l'apparecchiatura non sono necessari. Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

¹⁾ potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi, se lo si volesse usare. Contattare il fornitore locale.

9. DATI TECNICI

Modell HK634150XB	Prod.Nr. 949 595 095 01
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.3 kW
AEG	CE  

Potenza zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore max.) [W]	Funzione Power attivata [W]	Massima durata funzione Power [min]	Diametro minimo delle pentole [mm]
Posteriore destra — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W			
Anteriore destra — 145 mm	1400 W	2500W	4	125

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore max.) [W]	Funzione Power attivata [W]	Massima durata funzione Power [min]	Diametro minimo delle pentole [mm]
Posteriore sinistra — 145 mm	1200 W			
Anteriore sinistra — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda

del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo ♻️. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non

smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	52
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	53
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ	56
4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ	57
5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР	60
6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ	62
7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ	63
8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР	64
9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ	66
10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР	67

ТАМАША НӘТИЖЕЛЕРГЕ ЖЕТУ

AEG бұйымын таңдағаныңызға рахмет. Біз көптеген жылдар бойы, өмір сүруді барынша жеңілдетуді алға мақсат етіп қоя отырып, үздік технологияға негізделген, әдеттегі тұрмыстық техникада кездесе бермейтін функциялармен жабдықталған, мінсіз жұмыс жасайтын құрылғыларды өндіріп келеміз. Бірнеше минут уақытыңызды бөліп, құрылғының мүмкіндігін толық пайдалану үшін нұсқаулықпен танысып шығыңыз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.aeg.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.aeg.com/productregistration



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.aeg.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



Назарыңызда болсын!

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.

- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін пеш үстінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы ең аз қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға

жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

- Жұмыс алаңы мен оның астыңғы жағындағы құрылғының алдыңғы жағында 2 мм ауа алмасып тұруға арналған орынның болуын қамтамасыз етіңіз. Ауа алмасып тұруға қажетті саңылаудың жеткіліксіз болуына байланысты орын алған ақауларға өндіруші жауапты емес.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатуды ұсынамыз.

Электртоғына қосу



Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асырмай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жақын тұрған розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз
- Құрылғының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмеу үшін абай болыңыз.

Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.

- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

2.2 Пайдалану



Назарыңызда болсын!

Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын қолданып болған сайын "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз. Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұруға тиіс.



Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрттің пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттарды немесе ыдыстарды құлатып алмаңыз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.

- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

2.3 Күту менен тазалау



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

2.4 Құрылғыны тастау

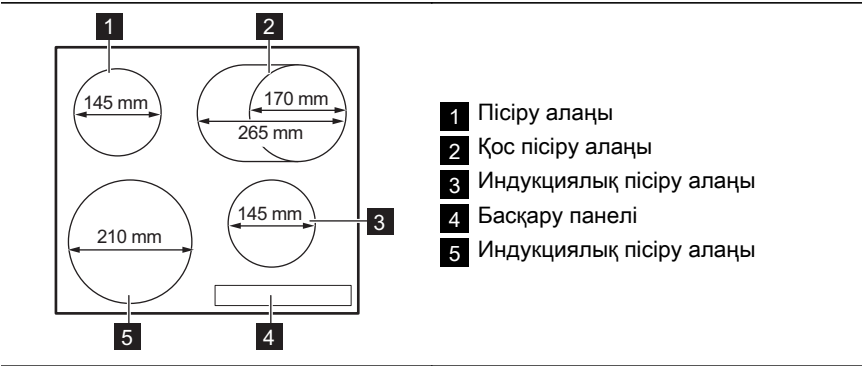


Назарыңызда болсын!

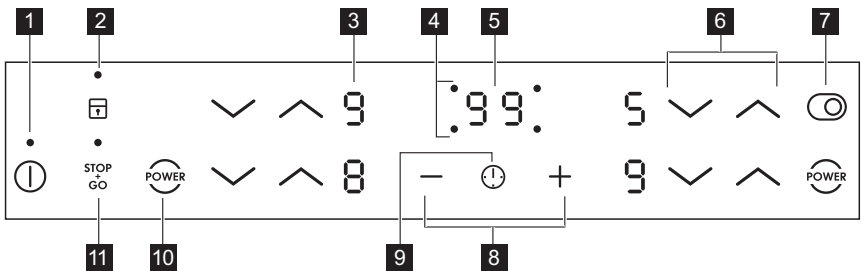
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ



3.1 Басқару панелінің көрінісі



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

Сенсорлық өріс	Функция
1	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.
2	Басқару панелін құрсаулайды және құрсауын ағытады.
3 Қыздыру параметрінің бейнебеті	Қызу параметін көрсетуге арналған.
4 Пісіру алаңдарына арналған таймер индикаторлары	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.
5 Таймер бейнебеті	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
6	Қызу параметрін көбейтуге немесе азайтуға арналған.
7	Сыртқы шеңберді іске қосуға және сөндіруге арналған.

Сенсорлық өріс	Функция
8	Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.
9	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
10	Қуат функциясын қосуға арналған.
11	STOP+GO функциясын іске қосады және сөндіреді.

3.2 Қызу параметрінің бейнебеттері

Бейнебет	Сипаттама
	Пісіру алаңы сөндірулі.
	Жылы ұстау/STOP+GO функциясы іске қосылады.
	Пісіру алаңы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.
	Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не ешбір ыдыс қойылмаған.
	Ақаулық орын алды.
	Пісіру алаңы әлі ыстық (қалдық қызу).
	Қауіпсіздік құралы/Бала қауіпсіздігі функциясы жұмыс істейді.
	Қуат функциясы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.

3.3 Қалдық қызу индикаторы



Назарыңызда болсын!

Суымаған пешке күйіп қалу қаупі бар!

Индукциялық пісіру алаңдары тамақты ыдыстың түбінен тура пісіру үшін қажетті қызуды қамтамасыз етеді. Ыдыстағы қалдық қызу пештің шыны керамикасын қыздырады.

4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

4.1 Қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу немесе сөндіру үшін белгісін 1 секунд басыңыз.

4.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция құрылғыны төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:

- Пісіру алаңдарының барлығы өшсе ().

- Құрылғыны іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз.
- Басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал біраз уақыт естіліп тұрады да, құрылғы сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- Құрылғы қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Құрылғыны

қайта қолданар алдында пісіру алаңы салқын болуға тиіс.

- Егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса, **[F]** белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- Пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Шамалы уақыттан кейін **[]** жанады да, құрылғы жұмысын тоқтатады. Келесі ақпаратты қараңыз.
- Қызу параметрі мен Автоматты түрде сөндіру функциясы уақыттарының ара қатынасы:
 - **[0]** , **[1]** - **[2]** — 6 сағат
 - **[3]** - **[4]** — 5 сағат
 - **[5]** — 4 сағат
 - **[6]** - **[9]** — 1.5 сағат

4.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін **^** белгісін түртіңіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін **v** белгісін түртіңіз. Бейнебетте қыздыру параметрі көрсетіледі. Пісіру алаңын сөндіру үшін **^** және **v** белгісін бір уақытта басыңыз.

4.4 Сыртқы шеңберді қосу және сөндіру

Шеңбердің бетін қолданылатын ыдыстың өлшемдеріне сай келтіре аласыз.

Сыртқы шеңберді іске қосу үшін сенсорлық өрісті **[]** түртіңіз.

Индикатор жанады.

Сыртқы шеңберді сөндіру үшін осы әрекетті қайта орындаңыз. Индикатор сөнеді.

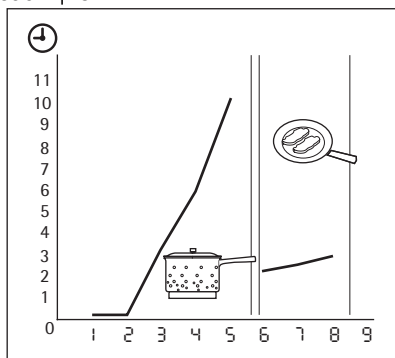
4.5 Автоматты түрде қыздыру

Автоматты түрде қыздыру функциясын қоссаңыз, қызу параметрінің қажетті мәніне жылдамырақ жетуге болады. Бұл функция біраз уақыт (сызбаны қараңыз) қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін қажетті қыздыру параметріне дейін түсіреді.

Пісіру алаңын автоматты түрде қыздыру функциясымен бірге бастау үшін:

1. **[POWER]** түймешігін басыңыз. Бейнебетте **[P]** белгішесі көрсетіледі.
2. **^** түймешігін дереу басыңыз. Бейнебетте **[R]** белгішесі көрсетіледі.
3. **v** түймешігін қажетті қыздыру параметрі көрсетілгенше дереу қайта-қайта басыңыз. 3 секундтан кейін бейнебетте **[R]** жанады.

Функцияны тоқтату үшін **^** түймешігін басыңыз.



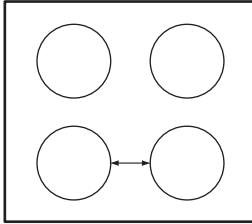
4.6 Қуат функциясы

Қуат функциясы индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Қуат функциясын шамалы ғана уақыт қосып қоюға болады (Техникалық ақпарат тарауын қараңыз). Содан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады. Функцияны іске қосу үшін **[POWER]** белгісін басыңыз, **[P]** жанады. Сөндіру үшін **[POWER]** немесе **v** түймешігін басыңыз.

4.7 Қуатты басқару

Қуатты басқару жүйесі, қуатты жұптасып тұрған екі пісіру алаңдарына бөліп таратады (суретке қараңыз). Қуат функциясы жұпқа кіретін пісіру алаңдарының бірінің қуатын максимум деңгейге қояды. Екінші пісіру алаңының қуаты автоматты түрде азаяды. Қуаты азайған алаңның қуат

параметрін көрсететін бейнебеті екі деңгейді кезек-кезек көрсетіп тұрады.



4.8 Таймер

Кері санақ таймері

Кері санақ таймерін қолданып пісіру алаңы осы жолы қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Таймерді пісіру алаңын таңдағаннан кейін орнатыңыз.

Қызу параметрін таймерді орнатпай тұрып немесе орнатып болғаннан кейін орнатуыңызға болады.

- **Пісіру алаңын орнату үшін:** ⚠ түймешігін қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша, қайта-қайта басыңыз.
- **Таймерді іске қосу немесе өзгерту үшін:** таймердің $+$ немесе $-$ түймешігін басып уақытты орнатыңыз (00 - 99 минут). Пісіру алаңының индикаторы баяу жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.
- **Таймерді ажырату үшін:** пісіру алаңын ⚠ арқылы орнатып, таймерді сөндіру үшін $-$ белгісін түртіңіз. Қалған уақыт 00 дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді.
- **Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын ⚠ арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, 00 жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз: ⚠

Минут операторы

Таймерді пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрған кезде **Минут операторы** ретінде қолдануға болады.

⚠ түймешігін басыңыз. Уақытты орнату үшін $+$ немесе $-$ түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп 00 жыпылықтайды

- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз: ⚠

4.9 STOP+GO

^{STOP}_{GO} функциясы пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне (u) қояды.

^{STOP}_{GO} жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.

^{STOP}_{GO} функциясы таймер функциясын тоқтатпайды.

- **Осы функцияны іске қосу үшін** ^{STOP}_{GO} түймешігін басыңыз. u белгісі жанады.
- **Осы функцияны ажырату үшін** ^{STOP}_{GO} түймешігін басыңыз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

4.10 Құлып

Қыздыру алаңдары жұмыс істеген кезде басқару панелін құрсаулауға болады, бірақ ⚠ құрсауланбайды. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Әуелі қызу параметрін орнатыңыз.

Осы функцияны бастау үшін T

белгішесін түртіңіз. L белгісі 4 секундқа жанады.

Таймер қосулы күйде қалады.

Осы функцияны тоқтату үшін T белгішесін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады. Құрылғыны тоқтатқан кезде, осы функция да тоқтайды.

4.11 Балалар қауіпсіздігі құралы

Бұл функция құрылғы кездейсоқ қосылып кетуге жол бермейді.

Бала қауіпсіздігі құралын қосу үшін

- Құрылғыны ① көмегімен іске қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**
-  белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгісі жанады.
- Құрылғыны ① арқылы сөндіріңіз.

Бала қауіпсіздігі құралын сөндіру үшін

- Құрылғыны ① көмегімен іске қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**  белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгісі жанады.

- Құрылғыны ① арқылы сөндіріңіз.

Бала қауіпсіздігін сақтау құралын тек бір ғана пісіру циклі үшін ажырату

- Құрылғыны ① арқылы іске қосыңыз.  белгісі жанады.
-  белгішесін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Құрылғыны іске қосуыңызға болады.
- Құрылғыны ① арқылы сөндірген кезде, Бала қауіпсіздігінің құралы қайта іске қосылады.

5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

5.1 Ыдыс-аяқ

 Ыдыс-аяққа қатысты ақпарат

- Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған темірден жөне алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

 ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫ

Индукциялық пісіру алаңдарында, электр-магнитті өріс ыдыс ішінде жылдам қызу пайда болдырады.

Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңына аз су қойылса, жылдам қайнап кетеді.
- ... ыдыстың түбіне магнит жабысса.

 **Ыдыстың табаны** барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

Ыдыс-аяқтың өлшемдері: индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс түбінің өлшеміне белгілі бір шамада автоматты түрде бейімделеді.

5.2 Индукциялық пісіру алаңдарына арналған ыдыс-аяқ

 Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

- **жарамды:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан жарамдылығы көрсетілген).
- **жарамсыз:** алюминий, мыс, сары мыс, шыны, керамика, фарфор.

5.3 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуат деңгейлерінде пайдаланғансыз және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- гуілдеу: жоғары қуат деңгейлерін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл түрлері қалыпты жайт жөне құрылғының ақаулығына жатпайды.

5.4 Қуат үнемдеу



Қуатты үнемдеу жолдары

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Қалған жылуды пайдалану үшін пісіру алаңын пісіру уақыты аяқталмай тұрып өшіріңіз.
- Ыдыстың түбі мен пісіру алаңының көлемі бірдей болуға тиіс.



Пісіру алаңының тиімділігі

Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін

қуаттың бір бөлігін ғана қабылдай алады. Ең кіші диаметр мәндерін Техникалық ақпарат тарауынан қараңыз.

5.5 Тағам пісіру үлгілері

Қызу параметрі мен пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрінің мәнін көбейткен кезде, пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан да, орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мәні
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетіне орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз	3 %
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25 мин	Ара-тұра араластырыңыз	3 – 5 %
1 - 2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек	3 – 5 %
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз	5 – 10 %
3 - 4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз	10 – 15 %
4 - 5	Буға піскен картоптар	20 - 60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз	15 – 21 %

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мөні
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150 мин	3 литрге дейін су және құраластар	15 – 21 %
6 - 7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, риссоля, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетіне орай	Орта тұсында аударыңыз	31 – 45 %
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштөктер	5 - 15 мин	Орта тұсында аударыңыз	45 – 64 %
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри			100 %
	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуатты басқару функциясы іске қосылады.			

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған

кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қоқысты тазалау үшін:

1. – **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз

мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, жылжыту арқылы тазалаңыз.

- **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.

2. Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.

3. Соңында, құрылғыны таза шүберекпен әбден құрғатыңыз.

7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.	Құрылғы электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Құрылғының электр тоғына дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз (қосылым сызбасын қараңыз).
		Құрылғыны қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	STOP+GO функциясы жұмыс істейді.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы сөнеді. Құрылғы сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Құрылғы сөнеді.	Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбайды.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызатындай ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты қыздыру функциясы іске қосылмайды.	Пісіру алаңы ыстық.	Пісіру алаңын әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, автоматты түрде қыздыру функциясының қуатымен бірдей.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
	Қызу параметрін  мәнінен азайттыңыз.	Қызу параметрін  бастап, тек ғана жоғарылата беріңіз.
Сыртқы шеңберді іске қосу мүмкін емес.		Алдымен ішкі шеңберді іске қосыңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Қажет болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
 жанады.	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.	Құрылғыны ажыратыңыз да, қайтадан іске қосыңыз.
 жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып функциясы іске қосылады.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
 және сан жанады.	Құрылғыда ақау бар.	Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер  қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Егер жоғарыда берілген шешімдерді қолданып ақаулықты түзете алмасаңыз, дилеріңізге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын алғанда көрсетілген хабарды беріңіз.

Құрылғыны іске дұрыс қосқаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Тұтынушыға қызмет көрсетуге қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.



Орнату алдында

Құрылғыны орнатуға кіріспей тұрып, техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген келесі деректерді жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының астыңғы жағында орналасқан.

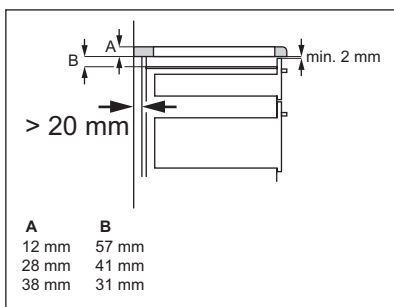
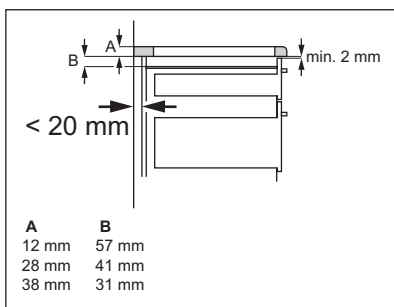
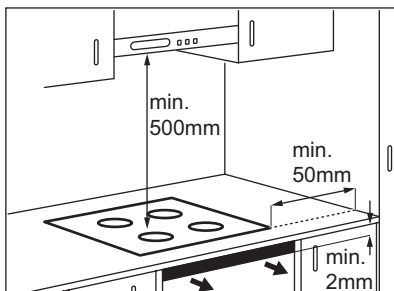
- Үлгі

- Құрылғының нөмірі (PNC)
- Сериялық нөмірі

8.1 Кіріктірілген құрылғылар

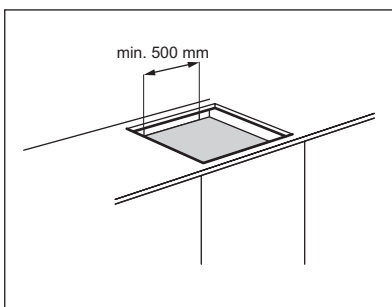
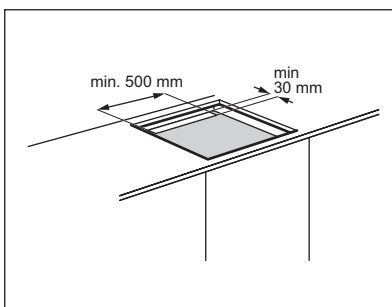
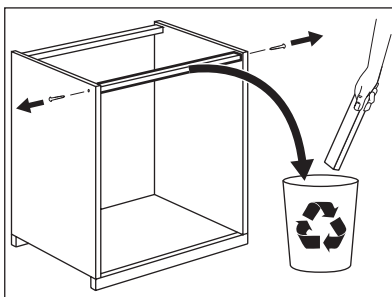
- Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

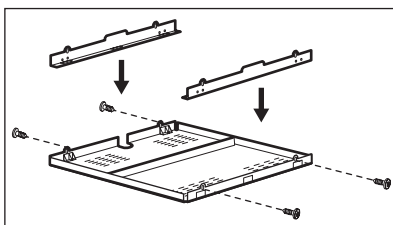
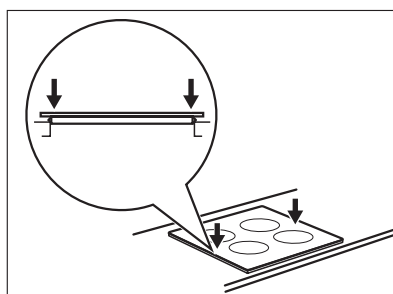
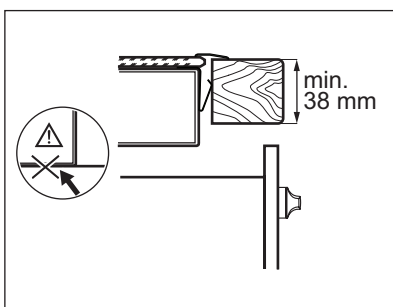
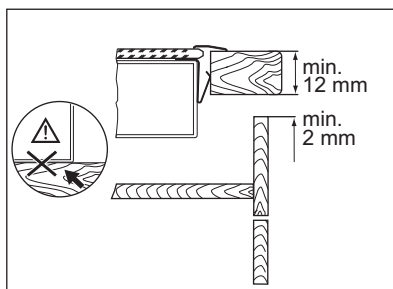
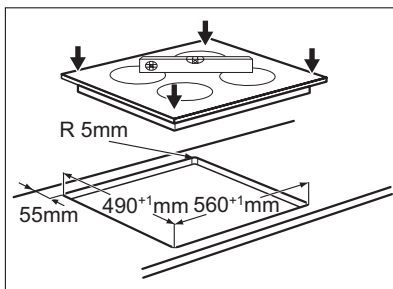
8.3 Құрастыру



8.2 Қосылым сымы

- Құрылғы электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Бүлінген қорек сымын арнайы сымға (H05BB-F Tмакс. 90°C; немесе жоғары) ауыстырыңыз. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.





Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ¹⁾), алдыңғы жақтан 2 мм орын қалдыру және құрылғының тура астында қорғаныс еденінің болуы қажет емес. Егер құрылғыны тұмшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғағыш қорапты қолдана алмайсыз.

¹⁾ Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

Modell HK634150XB

Typ 58 GAD DA AU

Induction 3.7 кВт

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 949 595 095 01

220-240 В 50-60 Гц

Made in Germany

7.3 кВт



Пісіру алаңдарының қуаты

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясын ың макс. жұмыс істеу уақыты [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Артқы оң жақ — 170 / 265 мм	1500 / 2400 Вт			
Алдыңғы оң жақ — 145 мм	1400 Вт	2500W	4	125
Артқы сол жақ — 145 мм	1200 Вт			
Алдыңғы сол жақ — 210 мм	2300 Вт	3700W	10	180

Пісіру алаңдарының қуаты кестеде көрсетілген мәндерден сәл ғана өзгеше болуы мүмкін. Бұл мәндер

ыдыстың материалы мен өлшемдеріне байланысты өзгереді.

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның

денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

www.aeg.com/shop



892952867-A-242012