

BG Ръководство за употреба
Плоча
HU Használati útmutató
Főzőlap

2

HK693320FG

24



 **AEG**

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	16
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	17
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	20
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ.....	22
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	23

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

⚠ Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

ℹ Обща информация и съвети

📄 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагревателните елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.

- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджера.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Задължително монтирайте разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.
- Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на

адекватно вентилационно разстояние.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване на действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.

- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете

уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.

- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно,

могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.

- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от захранващата ел. мрежа преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.5 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

2.6 Обслужване

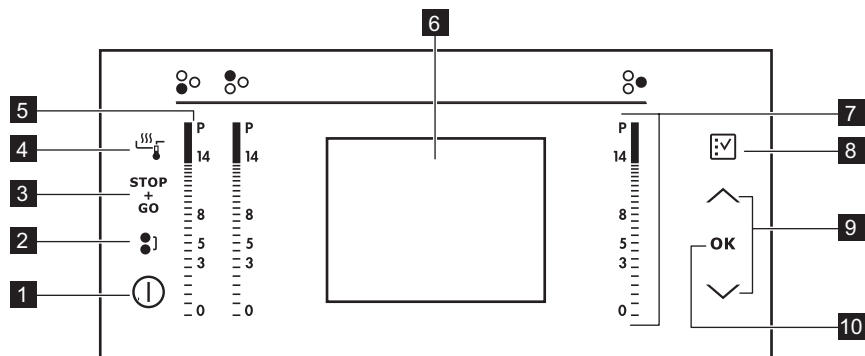
- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Разположение на повърхността за готвене






3.2 Разположение на командното табло

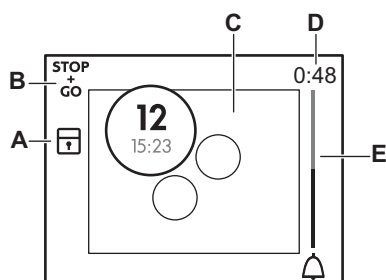


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.







Сен- зорно поле	Функция	Бележка
1	ⓘ	ВКЛ./ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плоча- та.
2	⌋	Bridge За активиране и деактивиране на функ- цията.
3	STOP + GO	STOP+GO За активиране и деактивиране на функ- цията.
4	🔥	Cook Assist За да активирате функцията.
5	P	Power Boost За активиране и деактивиране на функ- цията.



Сен- зорно поле	Функция	Бележка
6	- Екран	Показва кои функции работят.
7	- Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.
8	 Minute Minder / Automatic Counter / Power-off timer	За да настроите функцията и да заключите / отключите командното табло.
9	 /  -	За задаване на настройка.
10	OK -	За потвърждаване на настройка.

3.3 Екран



- A. функция Заклучване
- B. функция STOP+GO
- C. Зони за готвене
- D. Power-off timer
- E. индикатор Minute Minder

Зоната за готвене на дис- плея	Описание
	Зоната за готвене работи. Отгоре: настройка на нагряване, отдолу: таймера.
	Функцията Keep Warm / STOP+GO работи.
	Power Boost работи.
	Power Boost работи.
	Зоната се регулира.
	Няма готварски съдове върху зоната за готвене.

Зоната за готвене на дисплея	Описание
	Функцията Автоматично нагряване работи.
	OptiHeat Control. Зоната за готвене е изключена. Размерът и цветовете показват остатъчната топлина: <ul style="list-style-type: none"> Голям червен - готвене Голям светло червен - поддържане на топлина Малък светло червен - топла Малък бял - зоната за готвене е студена

3.4 Остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

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


4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

4.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

4.2 Автоматичното изключване


Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плочата не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за


готвене да се охлади преди отново да използвате плочата.

- използвате неподходящ готварски съд. Символът ? светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване. След определено време плочата се деактивира.

Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:

Настройка на нагряването	Плочата се деактивира след
 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

4.3 Избор на език

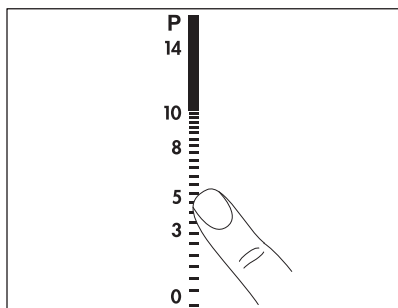
За да промените езика, стартирайте плочата с  и след това натиснете ОК. Задайте езиковото меню със

стрелките. Докоснете **OK**, за да потвърдите. Дисплеят показва списък с езиците. Докоснете **^** или **v**, за да зададете езика. Докоснете **OK**, за да потвърдите.

4.4 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



4.5 Използване на зоните за готвене

Поставете готварския съд върху кръстчето / квадратчето на повърхността, на която готвите. Покрийте кръстчето / квадратчето изцяло. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично. Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно.

4.6 функция Bridge

Тази функция свързва двете леви зони за готвене и те работят като една.

Първо настройте нагряването на едната от левите зони за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете **■**. За да зададете или промените настройката за топлина, докоснете някой от контролните сензори.

За да деактивирате функцията:

докоснете **■**. Зоните за готвене работят независимо една от друга.

Когато използвате само една зона за готвене от двойката, препоръчваме да използвате задната зона за готвене. Също така, когато използвате големи готварски съдове, препоръчваме да ги поставяте близо до задната зона за готвене.

4.7 Автоматично нагряване

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагряване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагряване.

i За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.

За да активирате функцията за

зоната за готвене: докоснете **P**. Незабавно натиснете необходимата степен на нагряване. **A** светва.

За да деактивирате функцията:

промяна на настройката на нагряване.

4.8 Power Boost

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата степен за нагряване.

i Вж. глава "Техническа информация".

За да активирате функцията за

зоната за готвене: докоснете **P**. **P** в пръстенът се включва. С нагорещаването на зоната цветът на кръга се променя.

За да деактивирате функцията:




промяна на степента на нагряване.

4.9 Power Boost на двукръговата зона за готвене

Функцията е активирана за вътрешния кръг, когато плочата засече готварски съдове с по-малък диаметър от вътрешния кръг. Функцията е активирана за външния кръг, когато плочата засече готварски съдове с по-голям диаметър от вътрешния кръг.

4.10 Cook Assist

Тази функция ви позволява да зададете едно от трите нива на пържене, които определят температурата на готварските съдове. Плочата автоматично поддържа зададената температура по време на пържене. Можете да зададете функцията за лявата предна зона за готвене на уреда.

Символ	Ниво на пържене	Предложение за храна
	Ниско ниво	Яйца
	Средно ниво	Палачинки
	Високо ниво	Стек




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте ламинирани тигани с ниско и средно ниво на готвене, за да предотвратите повреда и прегряване на готварските съдове.



Не използвайте капак, докато използвате функцията.

За да активирате функцията:

1. Поставете празен тиган върху лявата предна зона за готвене.
2. Натиснете .
3. Използвайте \wedge и \vee , за да изберете ниво за пържене.
Потвърдете избора си с OK.

4. Изчакайте, докато уредът разпознае готварския съд.
5. След известно време можете да изберете с \wedge и \vee , ако искате да използвате функцията Plancha Грил плоча.
6. Потвърдете избора си с OK.
7. Изчакайте, докато готварският съд достигне температурите на избраното ниво за пържене (дисплеят показва информацията).
8. Поставете храната върху тигана.

За да деактивирате функцията:

1. Докоснете 0 на лявата предна зона за готвене.
2. Използвайте \wedge и \vee , за да изберете дали искате да деактивирате функцията.
3. Потвърдете избора си с OK.

За да регулирате температурата:

Ако резултатите не отговарят на вашите очаквания, можете да регулирате температурата за пържене. Плочата запазва вашата температура за следващия път, когато го използвате.

За да увеличите температурата:

докоснете \wedge .  светва.

За да намалите температурата:

докоснете \vee .  светва.

Функция Plancha Грил плоча

Това ви позволява да използвате функцията Cook Assist с Infinite Plancha аксесоари от Electrolux или AEG. Тя свързва двете леви зони за готвене за функцията Cook Assist и те работят като една.



Отнема малко повече време, за да се загрее голям готварски съд. Функцията загрева Infinite Plancha за около 12 минути и показва, когато е готово.



4.11 Таймер

Има 3 функции: Automatic Counter, Power-off timer и Minute Minder.

Automatic Counter

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене. Функцията стартира автоматично и се появява под настройката на нагряване в зоната за готвене на дисплея.



За да нулирате функцията:

докоснете , за да стигнете до Automatic Counter . След това задайте зоната за готвене от списъка чрез стрелките и натиснете **OK**, за да потвърдите.

Power-off timer

Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.




За да активирате функцията:

докоснете  два пъти, за да изпълните Power-off timer . След това задайте зоната за готвене от списъка чрез стрелките и натиснете **OK**, за да потвърдите. Настройте времето с помощта на стрелките и натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато таймерът започне да отброява обратно и стигне до нула, се чува звук и зоната за готвене се деактивира.



За да спрете звука: докоснете .

Minute Minder

За да активирате функцията, когато плочата е деактивирана:

активирайте плочата с . Докоснете  веднъж, за да стигнете до Minute Minder .

За да активирате функцията, когато зоната за готвене работи: докоснете

 три пъти, за да изпълните Minute Minder .

За да спрете звука: докоснете .



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

4.12 STOP+GO

Тази функция превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.


Когато работи тази функция, настройката на нагряване не може да бъде променена.

Функцията не спира функциите на таймера.

За да активирате функцията:

докоснете   се включва.

За да деактивирате функцията:


докоснете . Включва се предишната степен на нагряване.


4.13 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.


Първо настройте степента на нагряване.

За да активирате функцията:

докоснете  неколккратно, докато видите на дисплея функцията

Заклучване. Докоснете **OK** за потвърждение.  светва. Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Включва се предната степен на нагряване.





Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.


4.14 Устройството "Заклучване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.



За да активирате функцията:

деактивирайте плочата с . Когато плочата изключва, докоснете . Дисплеят показва съобщение, че функцията работи.

За да деактивирате функцията:

активирайте плочата с ①. Докоснете  и след това ОК.

За да отмените функцията само за един период а готвене: активирайте

плочата с ①. Докоснете едновременно  и . **Настройте степента на нагриване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с ①, функцията отново започва да работи.

4.15 Деактивиране и активиране на звуковете сигнали

Активирайте плочата. Натиснете ОК и след това настройте менюто за звуковете чрез стрелките. Докоснете ОК, за да потвърдите. Настройте опцията чрез стрелките. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Когато функцията работи, ще чувате звуковете, само когато:

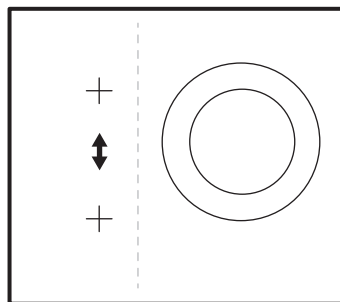
- натиснете ①
- Minute Minder се понижи
- Power-off timer се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

4.16 функция Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя

на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.

- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към една фаза.
- Дисплеят на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.



5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.



Използвайте индукционните зони с правилни готварски съдове.

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).

- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.

Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.



Вж. глава "Техническа информация".

5.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност,

а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).

- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: възниква електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.

5.3 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

5.4 Примери за различни начини за готвене

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
7 - 9	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.		




5.5 Съвети и насоки за Cook Assist функцията

За да постигнете най-добри резултати с функцията:

- Стартирайте функцията при студена плоча (не е необходимо ръчно нагряване на готварските съдове).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип "сандвич".
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.

Примери за различни начини на готвене с функцията

Данните в таблицата показват примери за храна за всяко ниво на пържене. Количеството, дебелината, качеството и температурата (т.е. замръзнало) на храната имат въздействие върху правилното ниво на пържене. Изберете ниво на пържене и настройка, които са най-добри за вашите готварски навици и тигани.

Ниво на пържене	Предложение за храна	Използва се за приготвяне на
	Яйца	Пържени яйца, омлет, френски тостове, филе от риба, зеленчуци
	Палачинки	Палачинки, рибни резени, замразена храна, хлебни изделия, средно изпечен стек
	Стекове	Стек алангле



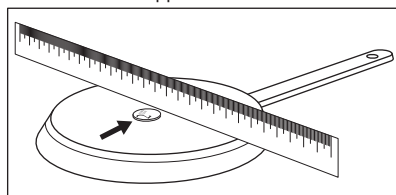
Различните размери тигани имат различно време на загряване. Тежките тигани съхраняват повече топлина от леките, но изискват повече време за загряване.

5.6 Подходящи тигани за Cook Assist функцията

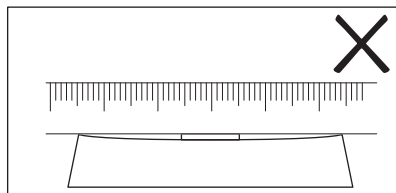
Използвайте само тигани с плоско дъно. За да проверите дали тиганът е подходящ:

1. Сложете вашия тиган с горната страна надолу.

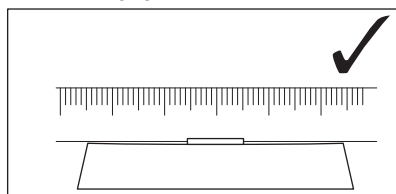
2. Поставете линия върху дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета със сходна дебелина) между линията и дъното на тигана.



- a. Тиганът не е подходящ ако успявате да поставите монетата между линията и тигана.



- b. Тиганът е подходящ ако не успявате да поставите монетата между линията и тигана.



6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.

- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

6.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- Повърхността на поставката за греење е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	функцията STOP+GO работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикатор за остатъчна топлина не променя цвета си.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Автоматично нагряване не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да изстине достатъчно.
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Настройката за топлина превключва между две нива.	функцията Управление на мощността работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до сензорните полета за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зона за готвене, ако е възможно.
Осветляването на дисплея е включено, но контраста на дисплея е лош.	Нагорещеният готварски съд е върху дисплея.	Отстранете предмета и оставете плочата да се охладите достатъчно. Ако контрастът не е ясен, се обърнете към оторизиран сервизен център.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вж. глава "Всекидневна употреба".
II и текста светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва.	Устройството "Заклучване за деца" или Заклучване работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
? светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".
	Готварският съд не покрива кръстчето / квадратчето.	Покрийте кръстчето / квадратчето изцяло.
Е и число светват.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако Е светне отново, обадете се в авторизирания сервизен център.
Е4 светва.	Има грешка в плочата, тъй като съд за готвене изкипява до пълно изпаряване. Автоматичното изключване и защитата от прегряване на зоните работят.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикатор за остатъчна топлина може да остане. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".

7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към вашия дилър или към оторизиран сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че правилно сте работили с плочата. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

8. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Преди монтажа

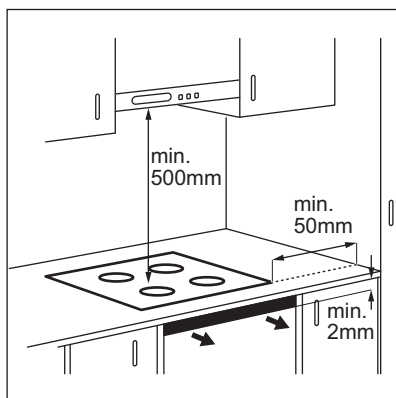
Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен
номер

8.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени

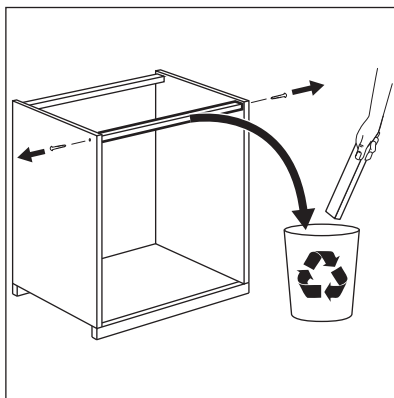
8.4 Монтаж

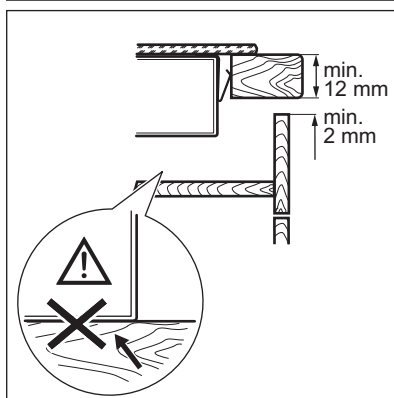
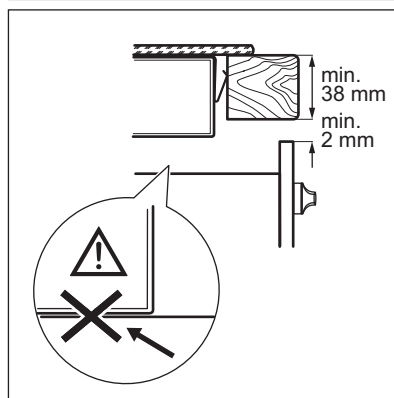
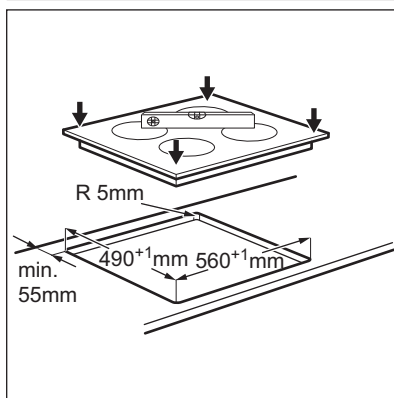
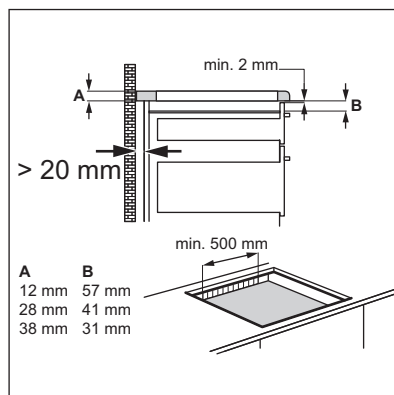
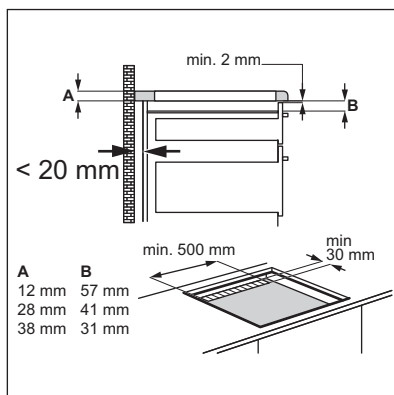


в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

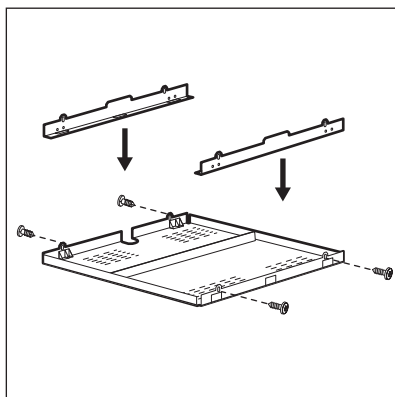
8.3 Свързващ кабел

- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да замените повреденият мрежов кабел, използвайте следните (или по-високи) типове мрежови кабели: H05BB-F Tmax 90°C. Свържете се с местния сервизен център.





8.5 Предпазна кутия



Ако използвате предпазна кутия (допълнителен аксесоар), не са необходими нито предното разстояние за въздух от 2 мм, нито защитната повърхност точно под плочата. Предпазната кутия може да не е достъпна в някои страни. Моля, свържете с вашия местен доставчик.



Не можете да използвате предпазната кутия, ако инсталирате плочата над фурна.

9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

9.1 Табелка с данни

Модел HK693320FG
Тип 58 GAD C4 AU
Индукционни 7.4 kW
Сериен номер
AEG

PNC (номер на продукт) 949 595 282 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Произведено в Германия
7.4 kW
CE

9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварски съд [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна дясна	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене, използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта според ЕС 66/2014

Идентификация на модела		HK693320FG
Тип котлон		Вградена плоча
Брой зони за готвене		3
Загряваща технология		Индукция
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см
	Задна лява	21,0 см
	Задна дясна	28,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	172,6 Wh / кг
	Задна лява	174,9 Wh / кг
	Задна дясна	177,4 Wh / кг
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		175,0 Wh / кг

EN 60350-2 - Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността


Енергийните измервания, отнасящи се до зоната за готвене са идентифицирани от кръстчетата на съответните зони за готвене.


10.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK.....	24
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	26
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	29
4. NAPI HASZNÁLAT.....	31
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	35
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	38
7. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	38
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	41
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	43
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	44

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből. Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért

nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.

- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között

- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az

elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzőskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.

- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.

2.5 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

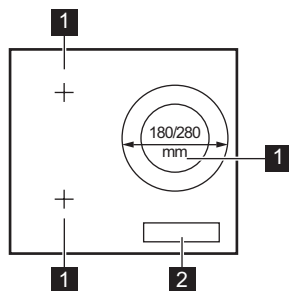
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

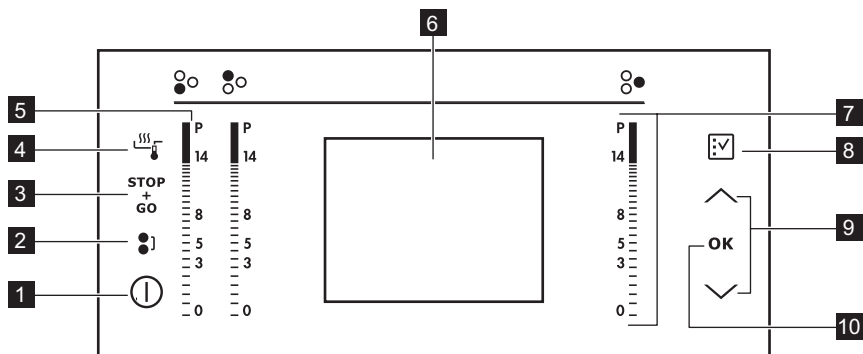
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése






- 1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel

3.2 Kezelőpanel elrendezés

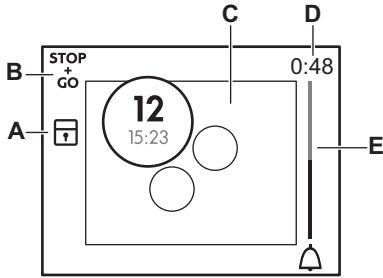


A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.







Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	① BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
3	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
4	Cook Assist	A funkció bekapcsolása.
5	P Gyorsfelfűtés	A funkció be- és kikapcsolása.
6	- Kijelző	Jelzi, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
7	- Kezelősáv	A hőfok beállítása.
8	 Percszámláló / Visszaszámláló / Időzítő kikapcsolva	A funkció beállítása és a kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
9	 /  -	Egyéb beállítás elvégzése.
10	OK -	Beállítás megerősítése.

3.3 Kijelző



- A. Funkciózár funkció
- B. STOP+GO funkció
- C. Főzőzónák
- D. Időzítő kikapcsolva
- E. Percszámláló visszajelző

A főzőzóna a kijelzőn	Megnevezés
	A főzőzóna működik. Fent: hőmérséklet-beállítás, lent: az időzítő.
	A Melegen tartás / STOP+GO funkció működik.
	A Gyorsfelfűtés funkció működik.
	A Gyorsfelfűtés funkció működik.
	Zóna beállítása.
	Nincs főzőedény a főzőzónán.

A főzőzóna a kijelzőn	Megnevezés
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	OptiHeat Control. A főzőzóna ki van kapcsolva. A méret és a szín a maradékhőt jelzi: <ul style="list-style-type: none"> Nagy vörös - még főz Nagy világos piros - melegentartás Kis világos piros - még forró Kis fehér - a főzőzóna hideg

3.4 Maradékhő



FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónának közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

4. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

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

4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ.
- A ? szimbólum világít, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

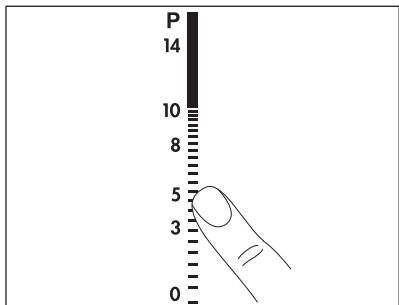
4.3 Nyelv kiválasztása

A nyelv módosításához indítsa el a főzőlapot a ① gombbal, majd érintse meg az OK gombot. Válassza ki a nyelv menüt a nyilakkal. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A kijelző a nyelvek listáját mutatja. A nyelv beállításához érintse meg a ^ vagy V gombot. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

4.4 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.




4.5 A főzőzónák használata


Tegye a főzőedényt a keresztre / négyzetre, amely azon a főzőfelületen van, amelyen főz. Fedje le teljesen a keresztet / négyzetet. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben.

4.6 Bridge funkció

A funkció a két bal oldali főzőzónát kapcsolja össze, így azok egy főzőzónaként működnek.

Először állítsa be az egyik bal oldali főzőzóna hőfokát.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik érintőgomb érzékelőmezőjét.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

Amikor a párban lévő főzőzónák közül csak az egyiket főz, javasoljuk, hogy a hátsó főzőzónát használja. Továbbá javasoljuk, hogy ha nagyméretű főzőedényt használ, azt a hátsó főzőzónára, illetve annak közelébe helyezze.

4.7 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **P** gombot. Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. **A** jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.8 Gyorsfelfűtés

Ez a funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **P** gombot. **P** jelenik meg a gyűrűben. Amint a zóna forróbb lesz, a gyűrű színe változik.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.9 A kétkörös főzőzóna Gyorsfelfűtés funkciója

A belső kör esetén ez a funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőlap a belső körnél kisebb főzőedényt észlel. A külső kör esetén ez a funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőlap a belső körnél nagyobb főzőedényt észlel.

4.10 Cook Assist

A funkció segítségével beállíthatja a három sütési fokozat egyikét, mely így meghatározza a főzőedény hőmérsékletét. A főzőlap sütés közben

automatikusan fenntartja a megadott hőmérsékletet. A funkció a készülék bal első főzőzónájánál állítható be.

Szimbólum	Sütési fokozat	Javasolt étel
	Alacsony fokozat	Tojás
	Közepes fokozat	Palacsinta
	Magas fokozat	Steak



VIGYÁZAT!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony vagy közepes fokozaton használja, hogy megelőzze károsodásukat és túlmelegedésüket.



Ne használjon fedőt a funkció használatakor.

A funkció bekapcsolása:

1. Helyezzen egy üres főzőedényt a bal első főzőzónára.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A és gombok segítségével válasszon ki egy sütési fokozatot. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
4. Várja meg, hogy a készülék érzékelje a főzőedényt.
5. Némi idő elteltével a és gombok segítségével kiválaszthatja használatra a Plancha grillező lemez funkciót.
6. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
7. Várja meg, hogy a főzőedény elérje a kiválasztott sütési fokozathoz tartozó hőmérsékletet (a kijelzőn megjelenik az információ).
8. Helyezze az ételt a sütőedénybe.

A funkció kikapcsolása:

1. Érintse meg a bal első főzőzóna 0 jelzésű gombját.
2. A funkció kikapcsolásának kiválasztásához használja a és gombokat.

3. A kiválasztás megerősítéséhez

nyomja meg az OK gombot.

A hőmérséklet beállítása:

Ha a sütés eredményét nem találja megfelelőnek, módosíthatja a sütés hőmérsékletét. A főzőlap a következő használatkor emlékezni fog erre a hőmérséklet-beállításra.

A hőmérséklet növelése: érintse meg a

gombot. A világítani kezd.

A hőmérséklet csökkentése: érintse

meg a gombot. A világítani kezd.

Plancha Grillező lemez funkció

A funkció segítségével használható a Cook Assist funkció az Electrolux vagy AEG márkájú Infinite Plancha tartozékkal. A funkció a Cook Assist funkció számára a két bal oldali főzőzónát összekapcsolja, így azok egy főzőzónaként működnek.



Egy nagyméretű főzőedény felmelegítéséhez némileg több idő szükséges. A funkció az Infinite Plancha főzőlapot körülbelül 12 perc alatt melegíti fel, és jelzi, ha befejeződött a felfűtés.

4.11 Időzítő

A készülék 3 funkcióval rendelkezik: Visszaszámláló, Időzítő kikapcsolva és Percszámláló.



Visszaszámláló

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna. A funkció automatikusan bekapcsol; a kijelzőn a fennmaradó idő értéke a főzőzóna hőfokértéke alatt jelenik meg.

A funkció nullázása: érintse meg a



gombot; ekkor megjelenik a

Visszaszámláló beállítás. A nyíl gombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása

megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.




Időzítő kikapcsolva

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.



A funkció bekapcsolása: érintse meg kétszer a  gombot a Időzítő kikapcsolva  beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A nyílombokkal állítsa be az időt, majd a megerősítéshez nyomja meg az OK gombot. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a főzőzóna kikapcsol.


A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.


Perccsámláló

A funkció bekapcsolása, ha a főzőlap ki van kapcsolva: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Egyszer érintse meg a  gombot a Perccsámláló  beállítás megjelenítéséhez.

A funkció bekapcsolása, ha a főzőzónák be vannak kapcsolva:

érintse meg háromszor a  gombot a Perccsámláló  beállítás megjelenítéséhez.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.


 A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.


4.12 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.


A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A  visszajelző világítani kezd.


A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.


4.13 Funkciózár


Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőbeállítást.

A funkció bekapcsolása: annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a Gombzár kijelzése meg nem jelenik.



Megerősítéshez érintse meg a OK gombot; ekkor a  világítani kezd. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.



A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.





 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.14 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal. A főzőlap kikapcsolásakor érintse meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelzi, hogy a funkció működik.

A funkció kikapcsolása: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Érintse meg a  gombot, majd a OK érzékelőmezőt.

A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Érintse meg a  és a  gombot egyidejűleg. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

4.15 A hangjelezések ki- és bekapcsolása

Kapcsolja be a főzőlapot. Érintse meg az OK gombot, majd a nyílombokkal válassza ki a Hang menüt. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A nyílombokkal válassza ki a beállítás értékét. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

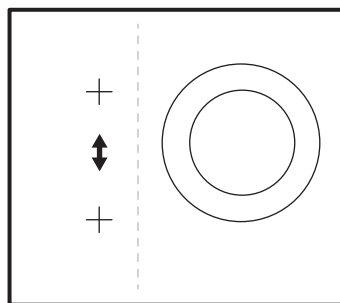
Amikor a funkció aktív, csak akkor hallható hangjelzés, amikor:

- megérinti a ① gombot
- a Percszámláló lejár
- a Időzítő kikapcsolva lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

4.16 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.

- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

5.3 Őko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban

kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

5.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
5 - 7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
7 - 9	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültetek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		


5.5 Hasznos tanácsok és javaslatok a Cook Assist funkcióhoz



A legjobb eredmény elérése a funkcióval:

- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (a főzőedény manuális felmelegítése nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljál rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborulattal rendelkező főzőedényeket ne használjon.

Példák a funkció alkalmazására

A táblázatban példák találhatók az egyes sütési fokozatokhoz tartozó ételekre. Az étel mennyisége, vastagsága, minősége és hőmérséklete (pl. fagyott állapot) befolyásolja a sütési fokozat megválasztását. Válassza ki azt a sütési fokozatot és azt a beállítást, amely legjobban megfelel a főzési szokásainak és edényei számára.

Sütési fokozat	Javasolt étel	Az alábbiak elkészítéséhez
	Tojás	Sült tojás, omlett, bundás kenyér, halfilé, zöldség

Sütési fokozat	Javasolt étel	Az alábbiak elkészítéséhez
	Palacsinta	Palacsinta, halrudak, fagyasztott ételek, panírozott ételek, steak közepesen
	Marhacsenye	Steak véresen

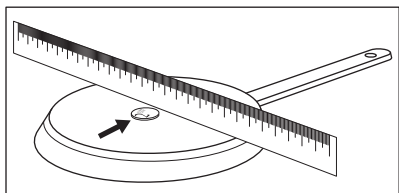


Az eltérő méretű sűtőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz sűtőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.

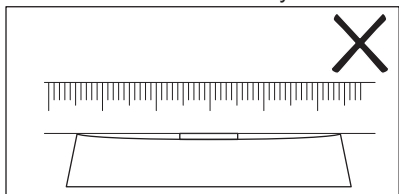
5.6 A Cook Assist funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

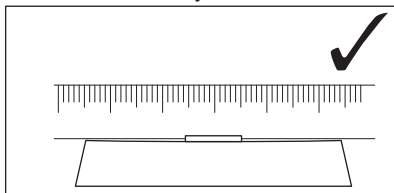
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

6.2 A főzőlap tisztítása

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

cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- A főzőlap felületén vízszintes vajat találhatók. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozduhatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

7. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanel.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A Maradék hő visszajelző nem változtatja meg a színt.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A háttérvilágítás be van kapcsolva, de rossz a kijelző kontrasztja.	Forró főzőedény van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyat, és hagyja, hogy a főzőlap megfelelően lehűljön. Ha a kijelző kontrasztja nem megfelelő, forduljon a márkaszervizhez.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
II és szöveg jelenik meg.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
? jelenik meg.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
	A főzőedény nem fedi le a keresztet / négyzetet.	Fedje le teljesen a keresztet / négyzetet.
Az E jel és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékeit. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha az E jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
E4 jelenik meg.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

8. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám

8.2 Beépített főzőlapok

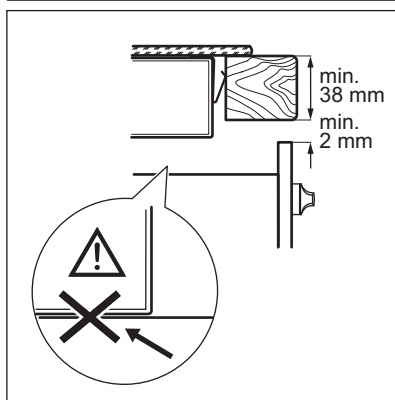
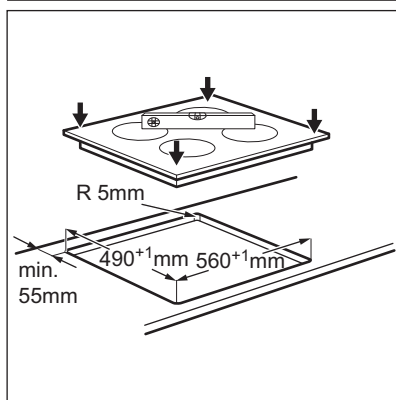
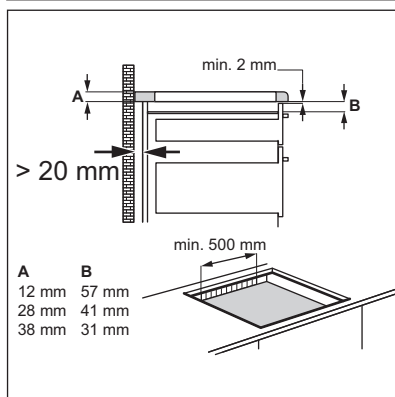
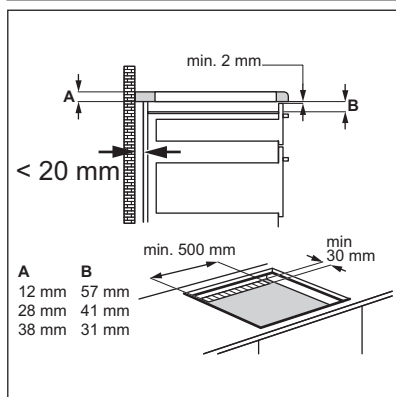
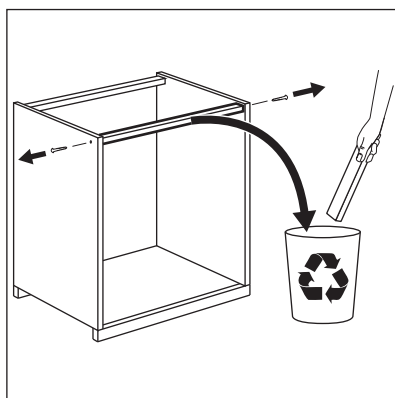
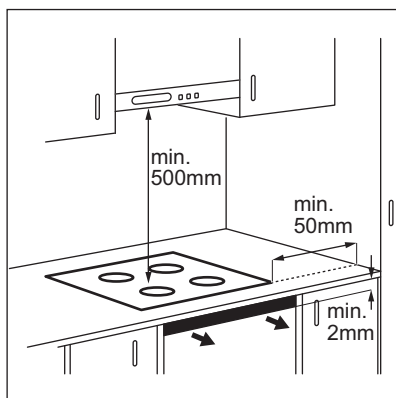
Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte

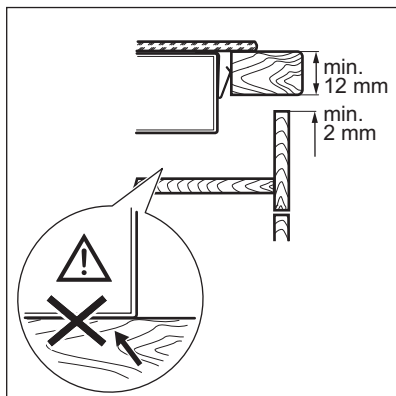
a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

8.3 Csatlakozó kábel

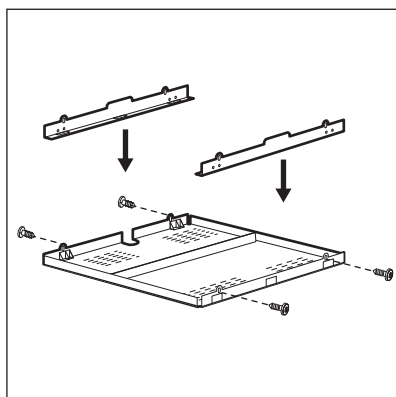
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél magasabb hőmérsékletet elviselő) vezetékre: H05BB-F Tmax 90°C. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

8.4 Összeszerelés





8.5 Védőburkolat



Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), a 2 mm-es elülső szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a főzőlap alatt nem szükségesek. Lehetséges, hogy a védőburkolat bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.



A védőburkolat nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

9.1 Adattábla

Modell HK693320FG
Típus: 58 GAD C4 AU
Indukciós 7.4 kW
Sorozatszám:
AEG

PNC (Termékszám): 949 595 282 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Gyártási hely: Németország
7.4 kW



9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő értéket.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	HK693320FG	
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák száma	3	
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb hátsó	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb hátsó	172,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg 177,4 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	175,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek


A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák keresztjeivel lehet beazonosítani.


10.2 Energiatakarékosság

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

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

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

www.aeg.com/shop



867333795-A-282017

