

► IKE96654FB

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	<b>2</b>
	Плоча	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	<b>24</b>
	Főzőlap	

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	17
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	17
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	19
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	21
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	22

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

[www.aeg.com/shop](http://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

 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 е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

### **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 деца да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

### **1.2 Общи мерки за безопасност**

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: 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 тенджерата.
- 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.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя на уреда или опоменати от него в инструкциите за употреба, като подходящи или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- 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. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уреда е монтиран над чекмеджето:
  - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
  - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар и токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е 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 или адаптери с много входове.
- 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.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че

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

## 2.3 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.
- 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 нагорещат.
- 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 поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на котлона.
- 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 никакви абразивни

продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

### 2.5 Изхвърляне



#### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

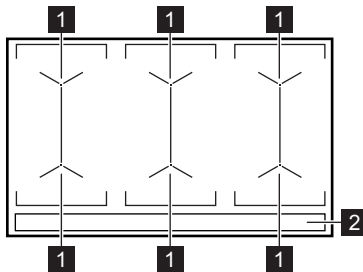
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

### 2.6 Обслужване

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

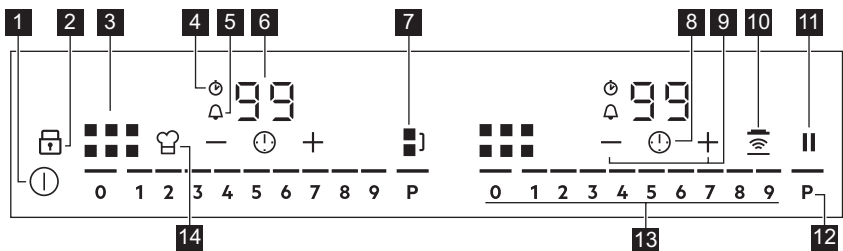
## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА













### 3.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна повърхност за готвене
- 2 Контролен панел

### 3.2 Разположение на командното табло




- 1  За активиране и деактивиране на плочата.
- 2  За активиране и деактивиране на заключването на бутоните или устройството за безопасност на децата.
- 3  Индикаторът за зоната на готвене.
- 4  индикатор CountUp Timer.
- 5  индикатор Таймер за обратно броене.
- 6 Показание на таймера: **00 - 99** минути.
- 7  За активиране и деактивиране на Bridge функцията.
- 8  За задаване на функциите на таймера.
- 9  Увеличава или намалява времето.
- 10  За активиране и деактивиране на Hob<sup>2</sup>Hood функцията.
- 11  За активиране и деактивиране на Пауза функцията.
- 12  За да активирате функцията PowerBoost.
- 13 Контролна лента, за да зададете настройка на температурата **0 - 9**.
- 14  За активиране и деактивиране на PowerSlide функцията.

### 3.3 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



#### ВНИМАНИЕ!

 Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

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

Когато плочата е дезактивирана, индикаторите все още са видими. Когато плотът е достатъчно студен, те изчезват.


## 4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 4.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата. Командното табло светва след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате.

Когато плочата е дезактивирана, можете да видите само .

### 4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- не поставяйте съдовете за готвене за 50 секунди,



- не настройвате настройката за топлина за 50 секунди след поставянето на съдовете,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа) на командното табло за повече от 10 секунди. Когато чуете акустичен сигнал, плочата се деактивира. 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.
- не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване. След определено време плочата се деактивира.

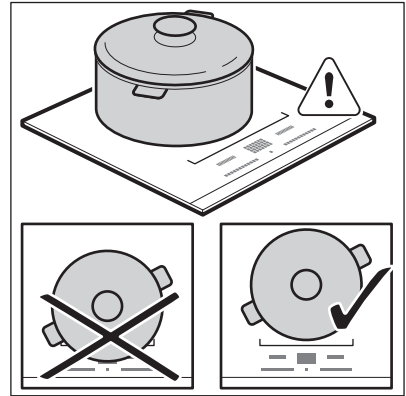
**Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:**

Настройка на нагряването	Плочата се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

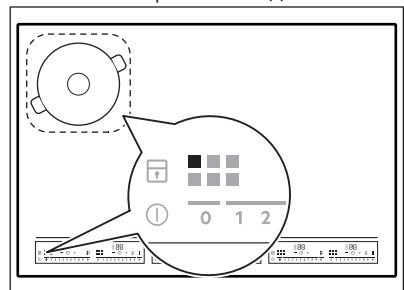
**4.3 Използване на зоните за готвене**



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
 Не поставяйте горещи готварски съдове върху командното табло. Има риск от повреда на електронните части.



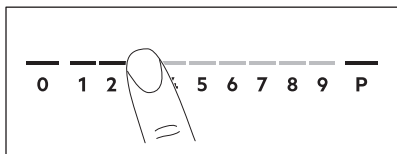
Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично. Когато поставите съдовете в правилната позиция, плота ги разпознава и съответната лента за управление се включва. Над контролната лента се появява червен индикатор за зоната за готвене и показва позицията на съда.



Всеки квадрат на контролния панел представлява една зона за готвене на индукционната готварска повърхност. Индикаторите за зоните показват коя зона за готвене се контролира от съответната контролна лента.

**4.4 Степента на нагряване**



Докоснете контролната лента при желаната настройка на температурата или преместете пръста си по контролната лента, за да зададете или промените настройката за топлина за зона за готвене.

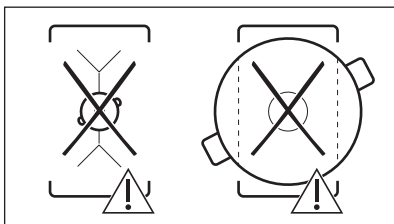
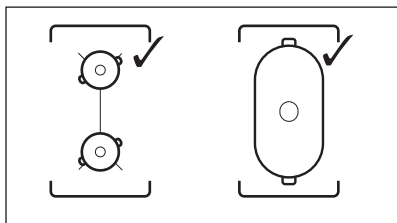



След като поставите съда в зоната и зададете настройката за топлина, тя остава непроменена за 2 минути, след като премахнете съда. Контролната лента и индикаторът на зоната за готвене мигат за 2 минути. Ако поставите съда в зоната за готвене отново през това време, температурата отново се активира, в противен случай зоната за готвене се деактивира.

## 4.5 функция Bridge

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една. Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.
-  става бял.
2. Натиснете , за да активирате функцията.
  3. Настройте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.




За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

## 4.6 PowerBoost

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

Докоснете **P**, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

Символът става червен. Функцията се деактивира автоматично.


 За максимални стойности на продължителността вижте "Технически данни".





## 4.7 Таймер

### Таймер за обратно броене

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искат зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

Нагласете настройката за нагряване на зоната за готвене и след това и функцията.

1. Докоснете , за да активирате функцията или да промените времето.

Цифрите на таймера **00** и индикаторите  и  се появяват на дисплея.  става червен, а  става бял.

Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 4 секунди.

2. Докоснете  $\oplus$  или  $\ominus$ , за да нагласите времето (00 - 99 минути).

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите  $\odot$ ,  $\oplus$ , и  $\ominus$  изчезват.  $\triangle$  остава червен.

Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва. За да спрете сигнала, докоснете  $\odot$ .

За да деактивирате функцията: докоснете  $\odot$ . Индикаторите  $\oplus$  и  $\ominus$  се включват. Използвайте  $\ominus$  или  $\oplus$ , за да зададете **00** на дисплея. Или задайте нивото на нагриване на **0**. В резултат на това се чува сигнал и таймерът се изключва.

## CountUp Timer (Таймер за право броене)

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

Докоснете  $\odot$  два пъти, за да активирате функцията.

Индикаторът  $\odot$  става червен, таймерът започва автоматично обратно броене.

За да деактивирате функцията: докоснете  $\odot$ . Когато индикаторите светнат, докоснете  $\ominus$ .

## Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят.

За да видите контролния панел, поставете съд в зона за готвене.

1. Докоснете  $\odot$  докато индикаторът стане червен  $\triangle$ , за да активирате функцията.
2. Докоснете  $\oplus$  или  $\ominus$  за задаване на време.

Функцията започва автоматично след 4 секунди. Индикаторите  $\odot$ ,  $\oplus$ , и  $\ominus$  изчезват.  $\triangle$  остава червен. Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.

Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва. Докоснете  $\odot$ , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията: докоснете  $\odot$ . Индикаторите  $\oplus$  и  $\ominus$  се включват. Използвайте  $\ominus$  или  $\oplus$ , за да зададете **00** на дисплея.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

## 4.8 Пауза

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

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

Когато функцията е активна, символите  $\odot$  и  $\parallel$  могат да бъдат използвани.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете  $\parallel$ , за да активирате функцията.


Символът става червен. Настройката на температурата се понижава до 1. За да деактивирате функцията, натиснете  $\parallel$ . Символът става бял. Предишната настройка на температурата се появява.

## 4.9 Заключване

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

Първо настройте степента на нагриване.

Докоснете  $\square$ , за да активирате функцията.

Символът става червен и мига. За да деактивирате функцията, натиснете . Символът става бял




Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 4.10 Защита за деца на фурната

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

Активирайте първо плота и не нагласяйте настройката за топлина.

Докоснете  докато стане червено, за да активирате функцията.

Функция на лентата изчезва.


**За да активирате функцията само за един период на готвене:**

Активирайте плочата с   светва.

Докоснете  докато стане бяло.


Функция на лентата се появява.

Настройте степента на нагриване в рамките на 50 секунди. Можете да работите с плочата. Когато

деактивирате плочата с  , функцията

все още е активна.

За да деактивирате напълно функцията, активирайте плочата и не нагласяйте настройката за топлина.

Докоснете  докато стане бяло.

Функция на лентата се появява.


Деактивирайте плочата.

## 4.11 PowerSlide

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

Тази функция автоматично разделя всички зони за готвене на три области с различни настройки на температурата. Плотът установява позицията на съдовете и настройва предварително зададеното ниво на мощност.

- Индикаторът за зона показва двете свързани зони, дори ако се използва само една от зоните.
- Можете да регулирате ръчно настройката за топлина само ако поне една от зоните е активирана автоматично.
- Можете да смените настройката на температурата за всяка позиция поотделно. Когато деактивирате плота, той запомня настройките за нагриване и ги прилага при следващото активиране на функцията.
- Ако искате да промените настройката на температурата, повдигнете съдовете и ги поставете в друга зона. Плъзгането на съдовете може да предизвика драскотини и промяна на цвета на повърхността.


1. Докоснете , за да активирате функцията.


Символът става червен и плъзгачът показва предварително зададеното ниво на мощност. Всички зони за готвене работят 9 минути.

2. Докоснете плъзгача и изберете подходящата настройка за нагриване, за да регулирате нивото на мощност.

Плъзгачът показва регулираното ниво на мощност.

След 9 минути прозвучава звук на сигнал и празните зони за готвене са

деактивирани. Докоснете , за да изключите тази функция.

За да деактивирате функцията, натиснете . Символът става бял.

## 4.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Това е модерна автоматична функция, свързваща плочата към специален абсорбатор. Както плочата, така и абсорбаторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плочата. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плочата.



При повечето абсорбатори, дистанционната система е деактивирана по подразбиране. Активирайте я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на абсорбатора.

### Автоматично управление на функцията

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плочата е зададена на Н5. Абсорбаторът реагира при работа с плочата. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

### Активиране на осветлението

Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично, винаги когато я активирате. За тази цел задайте автоматичния режим на Н1 – Н6.



Осветлението на абсорбатора се деактивира 2 минути след деактивиране на плочата.

### Автоматични режими

	Авто-матично осветление	Варене <sup>1)</sup>	Пържене <sup>2)</sup>
Режим Н0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Режим Н1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Режим Н2 <sup>3)</sup>	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1

	Авто-матично осветление	Варене <sup>1)</sup>	Пържене <sup>2)</sup>
Режим Н3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1
Режим Н4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Режим Н5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
Режим Н6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3

1) Плочата разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора, съгласно автоматичния режим.

2) Плочата разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора, съгласно автоматичния режим.

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

### Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Докоснете за 3 секунди.
4. Докоснете няколко пъти, докато светне .
5. Докоснете от Таймера, за да изберете автоматичен режим. Когато приключите с готвенето и деактивирате плочата, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да работи за определен период от


време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.






За да управлявате плочата директно от панела на абсорбатора, деактивирайте автоматичния режим на функцията.

## Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плочата.

Докоснете  когато плочата е активна.

Това деактивира автоматичното управление на функцията и ви позволява да променяте ръчно скоростта на вентилатора.


При докосване на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което го деактивира. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, докоснете .



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

## 4.13 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)


Първо деактивирайте плочата.

1. Докоснете  за 3 секунди, за да активирате уреда.

Дисплеят светва и изгасва.

2. Докоснете  за 3 секунди.


 или  светва.


3. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-  - звуците са изключени

-  - звуците са включени

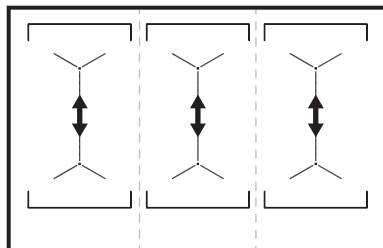
4. За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , ще чувате звуков сигнал, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

## 4.14 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.
- За зони за готвене, които имат намалена мощност, в контролния панел се показват максималните настройки на топлината.
- Активирането на функцията зависи от броя и размера на съдовете.



## 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 подходящи съдове

#### Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (отбелязано като правилно от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

#### Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- Водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата степен за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно. Уверете се, че дъната на чиниите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.

#### Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

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. "Технически данни".

### 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 преключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.**

### 5.3 Око 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 не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. 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 нагриването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгриване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.			

## 5.5 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

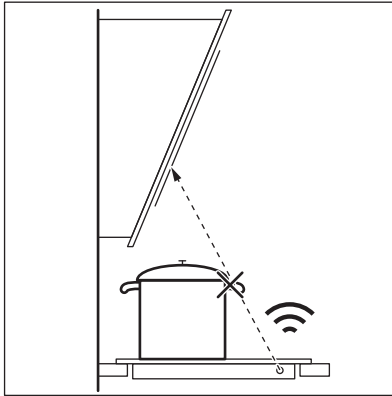
При управление на плочата с тази функция:

- Пазете панела на абсорбатора от пряка слънчева светлина.
- Не зацапвайте халогенната лампа на панела на абсорбатора.

- Не покривайте контролния панел на котлоните.
- Не прекъсвайте сигнала между котлона и аспиратора (например с ръка или готварска ръкохватка). Вж. картинката.


**Аспираторът на картинката е само примерен.**





Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте дистанционно контролирани уреди по същото време, когато използвате функцията на плота.

### Абсорбатори с Nov<sup>2</sup>Hood функция

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, обърнете се към нашия потребителски уебсайт. AEG абсорбаторът, който работи с тази функция трябва да има символът .

## 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, захар и храна със захар, в

противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте 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.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.




## 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.
	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Разгледайте "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Не можете да зададете максимална степен на нагряване за една от зоните за готвене.	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият плот работи правилно.	Намалете настройката за загряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте "Управление на мощността".
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плота се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Hob <sup>2</sup> Hood не работи	Покрили сте командното табло.	Махнете предмета от командното табло.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте плота ръчно.
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 зони за готвене, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Деактивирате на звуците. Разгледайте "Всекидневна употреба".
 светва.	Защита за деца на фурната или Заклучване работи.	Разгледайте "Всекидневна употреба".
 и число светва.	В плочата има грешка.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете плочата отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към оторизирания сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете плочата от захранващата ел. мрежа. Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

## 7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В

противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указанията 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 .....

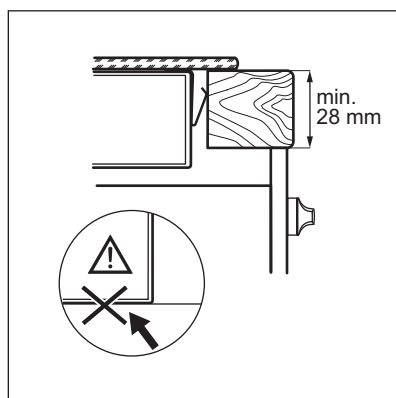
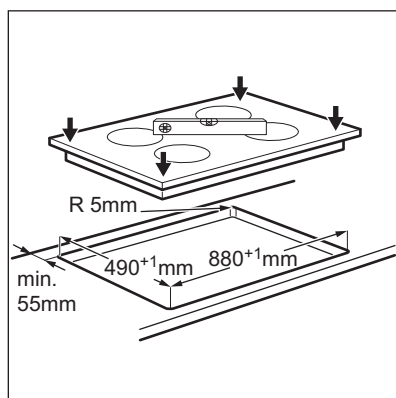
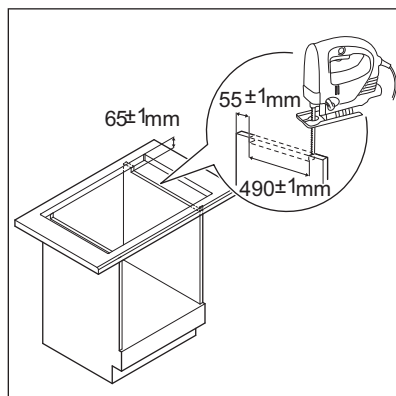
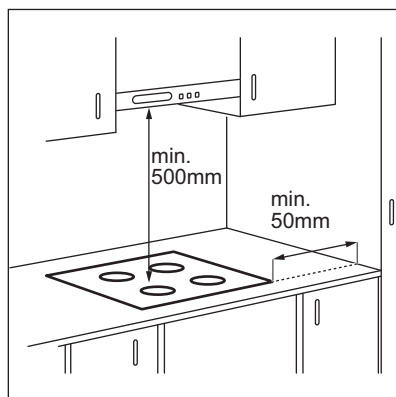
## 8.2 Вградени плочи

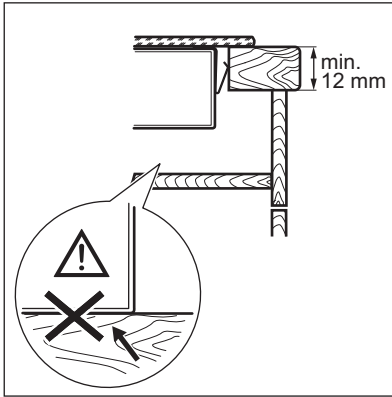
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

## 8.3 Свързващ кабел

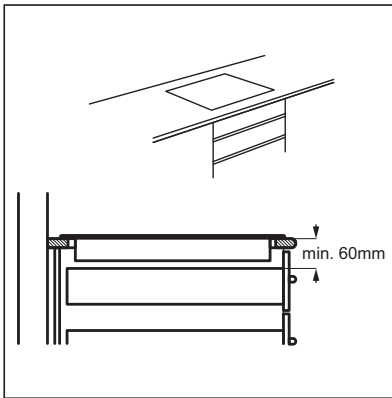
- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с местния сервизния център.

## 8.4 Монтаж





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



## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с технически данни

Модел IKE96654FB  
 Тип 61 E6A 04 AA  
 Индукция 11.0 kW  
 Серийн номер .....

AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 354 00  
 400 V 3N 50 - 60 Hz  
 Произведено в Германия  
 11.0 kW



## 9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварските съдове [mm]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	2300	3200	10	125 - 210
Задна средна	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	2300	3200	10	125 - 210
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210

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 съгласно EU 66/2014

Идентификация на модела	IKE96654FB		
Тип готв. плот	Нагряваща се плоча (котлони)		
Брой зони за готвене	3		
Загряваща технология	Индукционен		
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Ляво	37.9 cm Д 22.0 cm Ш	
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Среда	37.9 cm Д 22.0 cm Ш	
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Дясно	37.9 cm Д 22.0 cm Ш	
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Ляво	186,8 Wh / kg	
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Среда	186,8 Wh / kg	

Енергийна консумация на Дясно зоната за готвене (EC electric cooking)	186,8 Wh / kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	186,8 Wh / kg

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


## 10.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загревате 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 INFORMÁCIÓK.....	24
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	26
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	29
4. NAPI HASZNÁLAT.....	30
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	36
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	38
7. HIBAEHÁRÍTÁS.....	38
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	40
9. MŰSZAKI ADATOK.....	42
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	43

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)




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

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

### 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt



keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

## 1.2 Általános biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit 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 üveg / üvegkerámia 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- 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 fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezí üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró fűzőedényekhez, 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 villanszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeint 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 túlerhelésvédő 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.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek 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 adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkét 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 válassa 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.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- 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 felület károsodását.
- 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 tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.

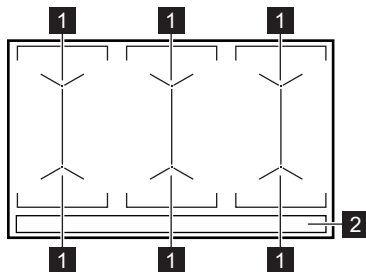
## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

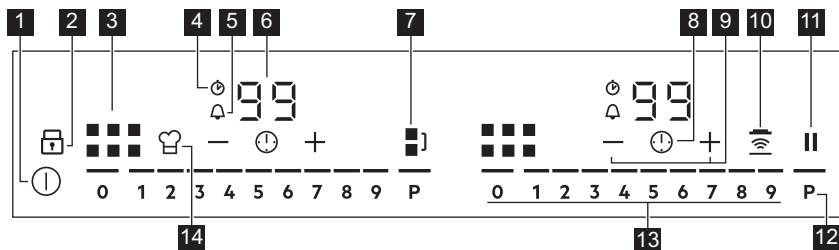
# 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 3.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőfelület
- 2 Kezelőpanel

## 3.2 Kezelőpanel elrendezés



- 1 A főzőlap be- és kikapcsolása.
- 2 A gombzár vagy a gyerekszár be- és kikapcsolása.
- 3 A főzőzóna visszajelző.
- 4 CountUp Timer visszajelző.
- 5 Visszaszámlálós időzítő visszajelző.
- 6 Időzítő kijelzés: **00 - 99** perc.
- 7 A Bridge funkció be- és kikapcsolása.
- 8 Beállítja az időzítő funkciót.
- 9 Növeli vagy csökkenti az időt.
- 10 A Hob<sup>2</sup>Hood funkció be- és kikapcsolása.
- 11 A Szünet funkció be- és kikapcsolása.
- 12 A PowerBoost funkció bekapcsolása.

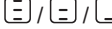
**13** Kezelőszáv a hőfokbeállítás **0 - 9** kiválasztásához.

**14**  A PowerSlide funkció be- és kikapcsolása.

### 3.3 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



#### FIGYELMEZTETÉS!

 A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

A főzőlap kikapcsolása után a visszajelzők láthatók maradnak. Miután a főzőlap kellő mértékben lehűlt, a visszajelzők eltűnnek.


## 4. NAPI HASZNÁLAT




#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 4.1 Be- és kikapcsolás

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

A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolásakor, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után.

A főzőlap kikapcsolt állapotában csak a  mező látható.

### 4.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- 50 másodpercen belül nem helyez rá egy főzőedényt,
- a főzőedény ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.

- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

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

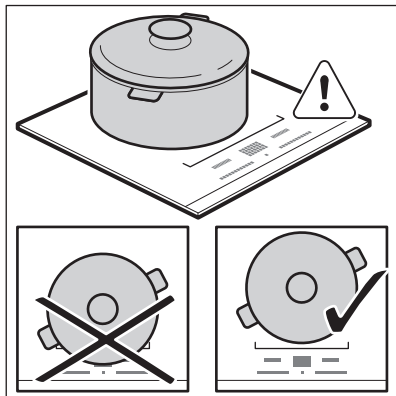
Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

### 4.3 A főzőzónák használata



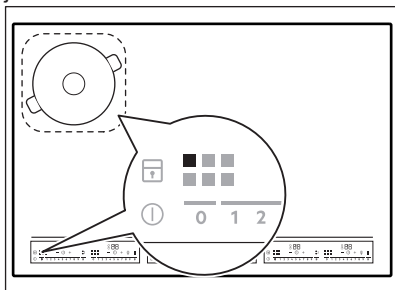
#### VIGYÁZAT!

Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre. Ezzel a készülék elektronikai alkatrészeit károsíthatja.



A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

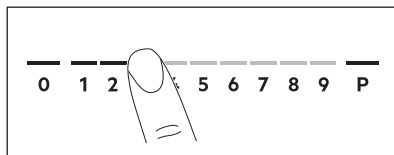
Ha a főzőedényt a megfelelő területre helyezi, a főzőlap felismeri azt, és a kapcsolódó kezelőszáv világitani kezd. A kezelőszáv fölött megjelenik egy piros főzőzóna jelző, mely az edény helyzetét jelöli.



A kezelőszávon megjelenő minden négyzet egy főzőzónának felel meg az indukciós felületen. A zónajelzők az mutatják, hogy a megfelelő kezelőszáv melyik főzőzónát vezérli.

#### 4.4 A hőfokbeállítás



Érintse meg a kezelőszávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelőszávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást az adott főzőzónán.

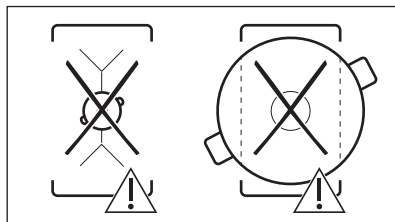
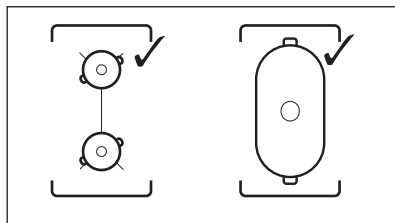



Miután egy edényt a főzőzónára helyezett és beállította a hőfokot, az 2 percig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelőszáv és a főzőzóna visszajelzője 2 percig villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna kikapcsol.

#### 4.5 Bridge funkció

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, így azok egy főzőzónaként működnek. Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A  gomb fehérre változik.
3. A  gomb megnyomásával kapcsolja be a funkciót.
3. Végezze el a hőfokbeállítást. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.




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

## 4.6 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

Érintse meg a **P** gombot a funkció bekapcsolásához a főzőzónánál. A szimbólum fehérre változik. A funkció automatikusan kikapcsol.


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



## 4.7 Időzítő

### Visszaszámlálós időzítő

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



Végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.


1. Érintse meg a  mezőt a funkció bekapcsolásához vagy az idő módosításához.


Az időzítő kijelzőn a **00** számjegyek, illetve a **+** és **-** visszajelzők világítanak.  pirosra változik, míg a  fehérre változik.

Ha az időzítő nincs beállítva, minden visszajelző kialszik 4 másodperc múlva.

2. Érintse meg a **+** vagy **-** gombot az idő beállításához (00 - 99 perc).


3 másodperc múlva az óra automatikusan megkezdí a visszaszámlálást. A , **+** és **-** visszajelzők kialszanak.  továbbra is pirosan világít.



Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog. A hangjelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. Világít a **+** és **-** visszajelző. Használja a **-** vagy **+** gombot a **00** érték beállítására. Vagy állítsa be a hőfokot **0** értékre. Ekkor hangjelzés hallható, és az időzítő kikapcsol.

### CountUp Timer (Az előreszámlálós időzítő)

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.



A funkció bekapcsolásához érintse meg kétszer a  mezőt.

A  visszajelző pirosra változik, és az időszámlálás önműködően megkezdődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. Amikor a visszajelző világítani kezd, érintse meg a **-** gombot.



### Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.


A kezelőszív bekapcsolásához helyezzen egy edényt a főzőzónára.


1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot, amíg a  pirosan nem világít.

2. Érintse meg a **+** vagy **-** gombot az idő beállításához.


A készülék 4 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót. A , **+** és **-** visszajelzők kialszanak.  továbbra is pirosan világít.

Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog. Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A **+** és a **-** visszajelző világít. Használja a **-** vagy **+** gombot a **00** érték beállítására.





 A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.


## 4.8 Szünet


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

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

Amíg ez a funkció aktív, a  és  a szimbólum használható.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.


A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A szimbólum pirosra változik. A A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A szimbólum fehérre változik. A készülék visszakapcsol az előző hőfokbeállításra.


## 4.9 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A szimbólum pirosra vált és villogni kezd. A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A szimbólum fehérre vált.

 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.





## 4.10 Gyermekezár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

Először kapcsolja be a főzőlapot, de ne végezzen hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot, amíg pirosan nem világít. A kezelősáv eltűnik.

**A funkció bekapcsolása egyetlen fizési műveletre:** Indítsa el a főzőlapot

a  gombbal.  visszajelző világítani kezd. Érintse meg a  gombot, amíg fehéren nem világít. A kezelősáv megjelenik. Végezze el a hőfokbeállítást 50 másodpercen belül. Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.


A funkció teljes kikapcsolásához kapcsolja be a főzőlapot, de ne változtassa a hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot, amíg fehéren nem világít. A kezelősáv megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot.

## 4.11 PowerSlide

A funkció segítségével a hőmérséklet a főzőedénynek az indukciós főzőfelület másik pontjára helyezésével módosítható.

Ez a funkció az indukciós főzőfelületet automatikusan három különböző hőfokbeállítású területre osztja fel. A főzőlap érzékeli a főzőedény helyzetét és kiválasztja a megfelelő hőfokbeállítást.


- A zónajelző a híd mindkét főzőzónáját kijelzi, még akkor is, ha csupán az egyik működik közülük.
- A hőfokbeállítás csak akkor módosítható manuálisan, ha a főzőzónák közül az egyik automatikusan bekapcsolt.
- A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik helyzetnél. Kikapcsolás után a főzőlap a funkció következő bekapcsolásakor emlékezni fog ezekre a hőfokbeállításokra, és alkalmazza azokat.
- Ha módosítani kívánja a hőfokbeállítást, emelje fel a főzőedényt és helyezze egy másik főzőzónára. Ha a főzőedényt a felületen csúsztatja, karcolások és elszíneződés keletkezhet.


1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A szimbólum pirosra vált, és a csúszka az előre beállított teljesítményfokozatot fogja mutatni. Az összes főzőzóna ezután 9 percig működni fog.

2. Érintse meg a csúszkát és válassza ki a megfelelő hőfokbeállítást a teljesítmény beállításához.

A csúszka a beállított teljesítményfokozatot jelzi ki. 9 perc elteltével hangjelzés hallható, és az üres főzőzónákat a készülék

kikapcsolja. Érintse meg a  gombot ezen funkció folytatásához.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A szimbólum fehérre vált.

## 4.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Ez egy fejlett automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóhoz csatlakoztatja. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

### A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 – H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

### A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

## Automatikus üzemmódok



	Auto- mati- kus világ- ítás	Forra- lás <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0 üzem- mód	Off (Ki)	Off (Ki)	Off (Ki)
H1 üzem- mód	Be	Off (Ki)	Off (Ki)
H2 üzem- mód <sup>3)</sup>	Be	1. venti- látorse- besség	1. venti- látorse- besség
H3 üzem- mód	Be	Off (Ki)	1. venti- látorse- besség
H4 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	1. venti- látorse- besség
H5 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	2. venti- látorse- besség
H6 üzem- mód	Be	2. venti- látorse- besség	3. venti- látorse- besség




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

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


<sup>3)</sup> Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

## Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.


- Érintse meg a  gombot néhányszor, míg a  meg nem jelenik.
- Érintse meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.




-  Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.


## A ventilátorsebesség kézi beállítása

A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.

Érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben.








Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátorsebesség kézi beállítása.


A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátorsebesség egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.


-  A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

## 4.13 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Először kapcsolja ki a főzőlapot.

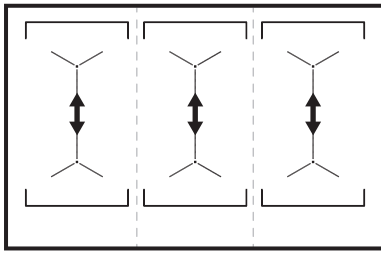
- Érintse meg a  gombot 3 másodpercig a funkció bekapcsolásához. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
- Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.  vagy  visszajelző világít.
- Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:
  -  - a hangjelzések kikapcsolnak
  -  - a hangjelzések bekapcsolnak
- Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti ezt: 
- Percszámláló lejár
- Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 4.14 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.
- 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 főzőzónáknál a kezelőpanel a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- A funkció bekapcsolása az edények méretétől és számától függ.



## 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 5.1 Főzőedény



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



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (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. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

#### Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

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



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

### 5.2 Működés közben hallható hangok

#### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: 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 Öko 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 főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes

hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidejében fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidejében fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.			

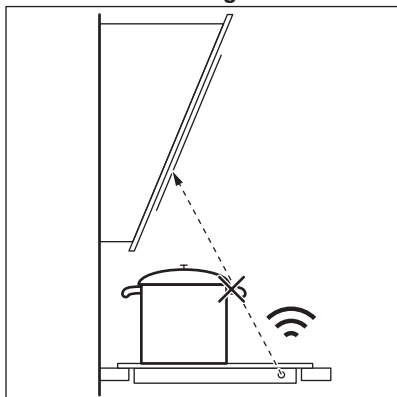
## 5.5 Javaslatok és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:

- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (például kézzel


vagy a főzőedény fogantyújával).  
Lásd a képet.

**A képen levő páraelszívó csak  
illusztrációként szolgál.**



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozhatják a vezérlőjelet. Ne működtessen más távirányítású készüléket, amikor a főzőlap ezen funkcióját használja.

### **Páraelszívók Hob<sup>2</sup>Hood funkcióval**

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. Az ezzel a funkcióval működő AEG páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### **6.1 Általános tudnivalók**

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### **6.2 A főzőlap tisztítása**

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

valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönbén a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfojtok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 7. HIBAELHÁRÍTÁS






### **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 7.1 Hibaelhárítás

Hibajelenség	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 leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen	Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.	A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőfelület normálisan működik.	Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
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.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Hob <sup>2</sup> Hood Funkció nem működik.	Letakarták a kezelőpanelét.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
 visszajelző világítani kezd.	Gyermekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy szám jelenik meg	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.  Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

## 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. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-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 garanciaoknyvben találja meg.

# 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 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 Beépíthető tűzhelylapok

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

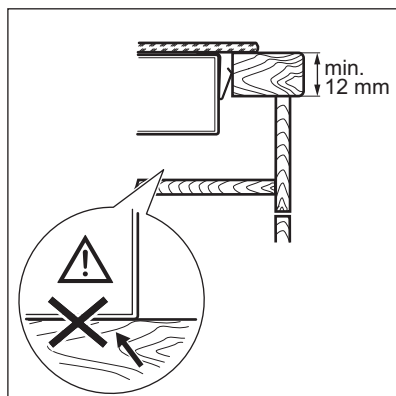
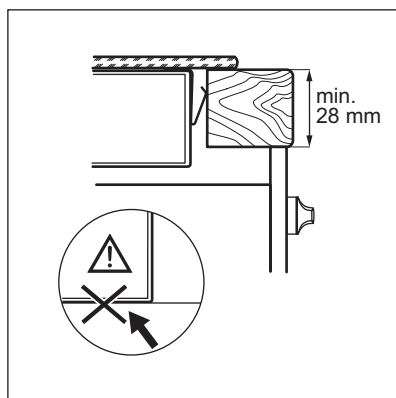
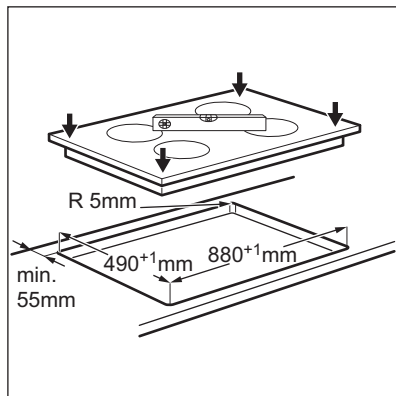
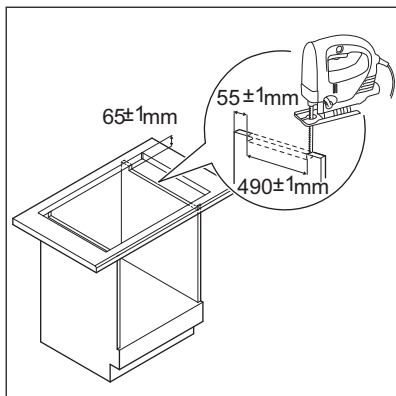
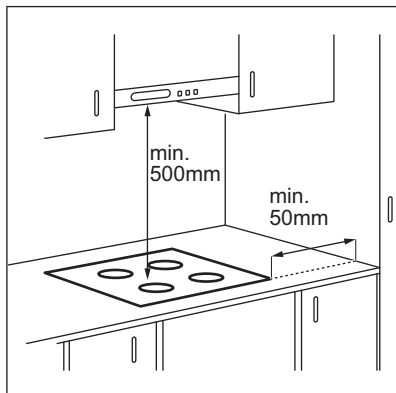
## 8.3 Csatlakozóvezeték

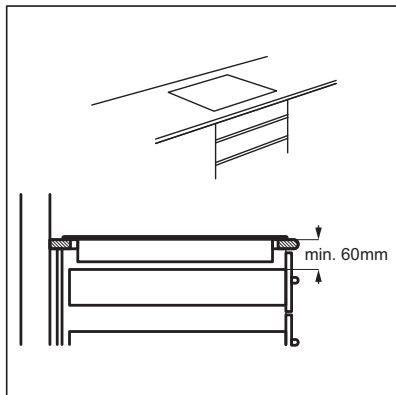
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.



- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezeték típust: H05V2V2-F, mely 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

## 8.4 Összeszerelés





Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell: IKE96654FB  
 Típus: 61 E6A 04 AA  
 Indukciós 11.0 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 354 00  
 400 V 3N 50 - 60 Hz  
 Gyártási hely: Németország  
 11.0 kW



### 9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	Power-Boost maximális időtartam [min]	Cookware diameter [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső első	2300	3200	10	125 - 210
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

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 átmérőt.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető ennek megfelelően: EU 66/2014

A készülék azonosítójele		IKE96654FB
Főzőlap típusa		Beépíthető főzőlap
Főzőfelületek száma		3
Fűtési technológia		Indukciós főzőlap
Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	Bal	H: 37.9 cm Sz: 22.0 cm
Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	Középső	H: 37.9 cm Sz: 22.0 cm
Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	Jobb	H: 37.9 cm Sz: 22.0 cm
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)	Bal	186,8 Wh/kg
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)	Középső	186,8 Wh/kg
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)	Jobb	186,8 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

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


### 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 maradékhot 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](http://www.aeg.com/shop)



867346781-B-112018



**AEG**