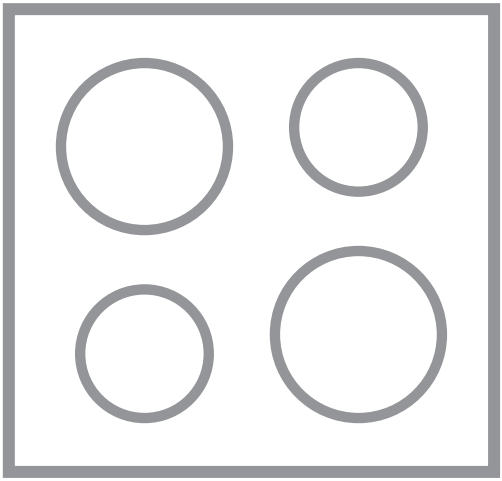
IKE84471XB


| | | |
|---|---|---|
| **BG** | **Ръководство за употреба**<br>Плоча | 2 |
| **HU** | **Használati útmutató**<br>Főzőlap | 27 |


# USER MANUAL



AEG

# СЪДЪРЖАНИЕ

**1.** ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....2
**2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.... 5
**3.** ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....7
**4.** ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....9
**5.** ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ.... 14
**6.** ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....17
**7.** ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....20
**8.** ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.... 20
**9.** ИНСТАЛИРАНЕ....23
**10.** ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.... 25
**11.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.... 25

# 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**

Регистрирате 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

ⓘ 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 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.
- 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 извършите 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 зползвайте 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 захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия 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.
- 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 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.

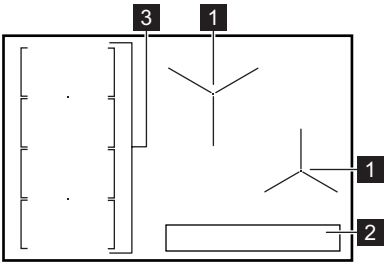
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## 2.6 Обслужване

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

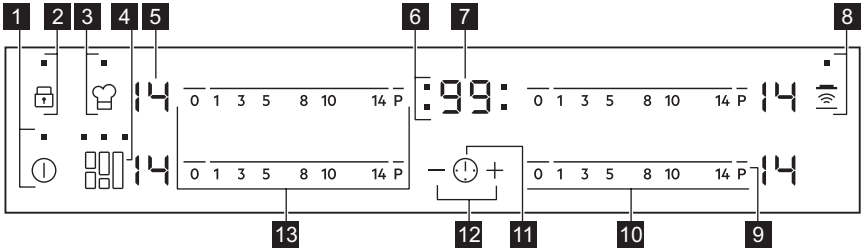
# 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 3.1 Разположение на повърхността за готвене




1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел
3 Индукционна и гъвкава зона за готвене, състояща се от четири разделения

## 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 | 🔒 | Заключване / Защита за деца на фурната | За заключване / отключване на командно-то табло. |
| 3 | | PowerSlide | За активиране и деактивиране на функ-цията. |
| 4 | | FlexiBridge | За да изберете измежду три режима на функцията. |
| 5 | - | Дисплей за степента на нагряване | Показва степента на нагряване. |
| 6 | - | Индикатори за времето на зоните за готвене | За да покаже за коя зона настройвате времето. |
| 7 | - | Дисплей на таймера | Показва времето в минути. |
| 8 | | Hob²Hood | За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията. |
| 9 | P | PowerBoost | За активиране и деактивиране на функ-цията. |
| 10 | - | Лента за управление | За настройване на степен за нагряване. |
| 11 | | - | Избор на зона за готвене. |
| 12 | + / — | - | Увеличава или намалява времето. |
| 13 | - | Лента за управление | За да зададете топлинната настройка за гъвкава индукционна зона за готвене. |

## 3.3 Показания за степента на нагряване

| Екран | Описание |
|---|---|
| 0 | Зоната за готвене е изключена. |
| 1 - 14 | Зоната за готвене работи. |
| A | Автоматично нагряване работи. |
| P | PowerBoost работи. |
| E + число | Има неизправност. |

| Екран | Описание |
|---|---|
| [≡] / [=] / [_] | OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина. |
| [L] | Заключване /Защита за деца на фурната работи. |
| [F] | Готварският съд е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд. |
| [-] | Автоматичното изключване работи. |
| [l_] / [l-] / [l¯] | PowerSlide работи. |

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

**ВНИМАНИЕ!**
[≡] / [=] / [_] Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрява 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 [F] светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване. След известно време светва [-] и плочата се деактивира.

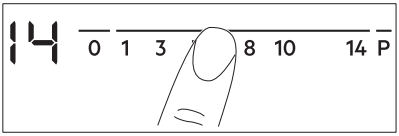
**Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:**

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

## 4.3 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.




## 4.4 Използване на зоните за готвене

Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. 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. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони.

## 4.5 Автоматично нагряване

Активирайте функцията, за да получите желаната настройка на нагряване за по-кратко време. Когато е включена, зоната работи на най-силна настройка в началото и след това започва да готви на желаната настройка на нагряване.

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

**За да активирате функцията за зоната за готвене:** докоснете P (P светва). Незабавно натиснете желаната степен на нагряване. След 3 секунди A светва.

**За да деактивирате функцията:** промяна на настройката на нагряване.

## 4.6 PowerBoost

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 настройка за нагряване.

Вж. глава "Техническа информация".

**За да активирате функцията за зоната за готвене:** докоснете P. P светва.

**За да деактивирате функцията:** промяна на настройката на нагряване.

## 4.7 Таймер

**Таймер за обратно броене**
Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Първо нагласете настройката за нагряване на зоната за готвене, а след това и функцията.

**Избор на зона за готвене:** докоснете ⏲ неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

**За да активирате функцията:** докоснете + на таймера, за да зададете времето (00 - 99 minutes). Когато индикаторът на зоната за

готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.

**За да видите оставащото време:** задайте зоната за готвене с ⏲. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплеят показва оставащото време.

**За да смените времето:** задайте зоната за готвене с ⏲. Докоснете + или —.

**За да деактивирате функцията:** настройте зоната за готвене с ⏲ и докоснете —. Оставащото време отброява до 00. Индикаторът на зоната за готвене угасва.

ⓘ Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва. Зоната за готвене се деактивира.

**За да спрете звука:** докоснете ⏲.

**CountUp Timer (Таймер за право броене)**
Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

**Избор на зона за готвене:** докоснете ⏲ неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

**За да активирате функцията:** докоснете — на таймера. UP светва. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява. На дисплея се сменят UP и отброеното време (в минути).

**За да видите колко време работи зоната за готвене:** задайте зоната за готвене с ⏲. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплеят показва колко време работи зоната.

**За да деактивирате функцията:** настройте зоната за готвене с ⏲ и докоснете + или —. Индикаторът на зоната за готвене угасва.

**Таймер**
Можете да използвате тази функция като **Брояч на минути**, когато плоча се активира и зоните за готвене не работят. На екрана за топлинна настройка се показва 0.

**За да активирате функцията:** докоснете ⏲. Докоснете + или — на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете ⏲.

ⓘ Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

## 4.8 Заключване

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 🔒. L светва за 4 секунди.Таймерът остава включен.

**За да деактивирате функцията:** докоснете 🔒. Включва се предната степен на нагряване.

ⓘ Когато деактивирате плоча, деактивирате също и тази функция.

## 4.9 Защита за деца на фурната

Тази функция предотвратява неволно използване на плоча.

**За да активирате функцията:** активирайте плоча с ⏻. Не задавайте степен на нагряване. Докоснете 🔒 за 4 секунди. L светва. Спрете плоча с ⏻.

**За да деактивирате функцията:** активирайте плоча с ⏻. Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете 🔒 за 4 секунди. 0 светва. Спрете плочата с ⏻.

**За да отмените функцията само за един период а готвене:** активирайте плочата с ⏻. L светва. Докоснете 🔒 за 4 секунди. **Настроите степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с ⏻, функцията отново започва да работи.

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

Деактивирайте плочата. Докоснете ⏻ за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Натиснете 🔒 за 3 секунди. bo или bi ще светне. Докоснете + от таймера, за да изберете едно от следните:

- bi - звуците са изключени
- bo - звуците са включени

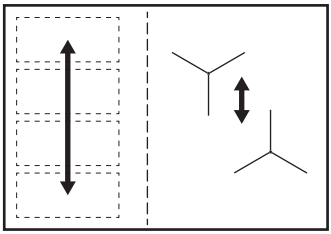
За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

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

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

## 4.11 Управление на мощността функция

- 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.



## 4.12 Hob²Hood

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 H1 – H6. Котлона фабрично е зададен на H5.Капака реагира, когато управлявате котлона. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

### Автоматични режими

| | Автоматично осветление | Варене[1)] | Пържене[2)] |
|---|---|---|---|
| Режим H0 | Изкл. | Изкл. | Изкл. |
| Режим H1 | Вкл. | Изкл. | Изкл. |
| Режим H2 [3)] | Вкл. | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 1 |
| Режим H3 | Вкл. | Изкл. | Скорост на вентилатор 1 |
| Режим H4 | Вкл. | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 1 |
| Режим H5 | Вкл. | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 2 |
| Режим H6 | 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 [H].
5. Докоснете + от Таймера, за да изберете автоматичен режим.

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

ⓘ 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.

### Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Също така можете да управлявате ръчно тази функция. За тази цел 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.

### Активиране на осветлението

Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично, винаги когато я активирате. За тази цел задайте автоматичния режим на H1 – H6.

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

# 5. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

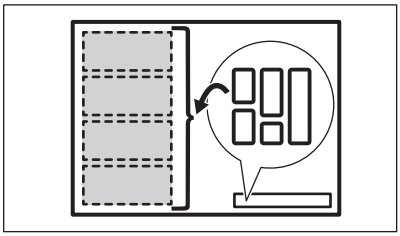
## 5.1 функция FlexiBridge

Гъвкавата индукционна зона за готвене се състои от четири разделения. Разделенията могат да се комбинират в две зони за готвене с различен размер или в една по-голяма зона за готвене. Вие избирате комбинацията от областите, като изберете режима, приложим към размера на съдовете, които искате да използвате. Налични са три режима: Стандартен (активира се автоматично при включване на плота), Big Bridge (Голям мост) и Max Bridge (Максимален мост).

За да зададете настройката на температурата, използвайте двете леви контролни ленти.

**Превключване между режимите**

За да превключвате между различните режими, използвайте следното сензорно поле: .

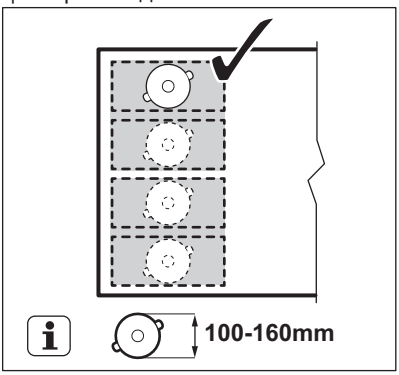


Когато превключвате между режимите, настройката на температурата се връща на **0**.

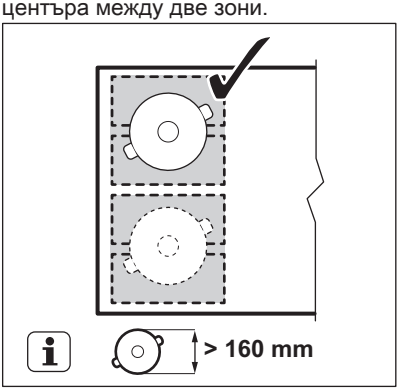
**Диаметър и позиция на готварския съд**

Изберете приложимия към размера и формата на готварския съд режим. Готварският съд трябва да покрива максимално избраната зона. Поставете готварския съд в центъра на избраната зона!

Поставете готварския съд с вътрешен диаметър, по-малък от 160 мм, в центъра на една зона.

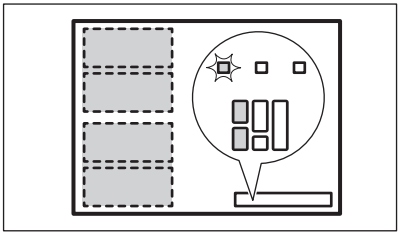



Поставете готварския съд с вътрешен диаметър, по-голям от 160 мм, в центъра между две зони.

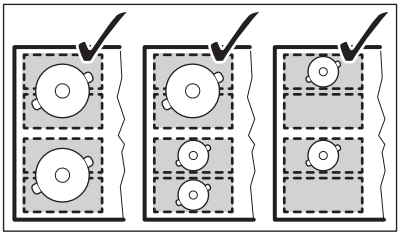


## 5.2 FlexiBridge Стандартен режим

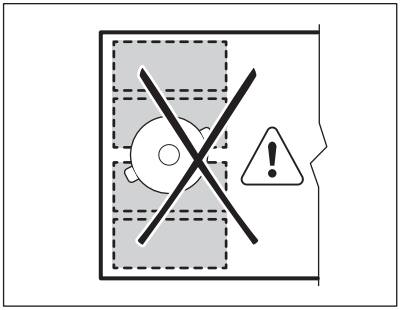
Този режим се включва, когато активирате плота. Той свързва зоните в две отделни зони за готвене. Можете да зададете настройката на температурата за всяка зона поотделно. Използвайте двете леви контролни ленти.



**Правилна позиция на готварски съд:**

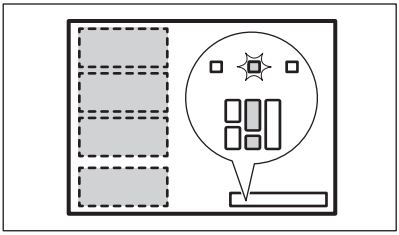


**Неправилна позиция на готварски съд:**



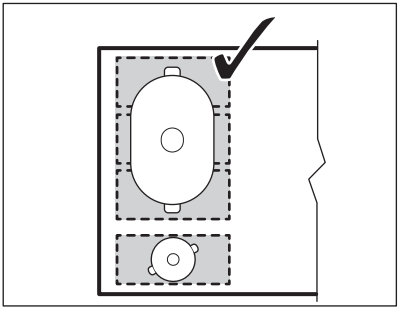
## 5.3 FlexiBridge Режим Big Bridge (Голям мост)

За да активирате режима, натиснете , докато не се появи правилният индикатор за режим . Този режим свързва три задни зони в една зона за готвене. Предното разделение не е свързано и работи като отделна зона за готвене. Можете да смените настройката за температура за всяка зона поотделно. Използвайте двете контролни ленти в ляво.

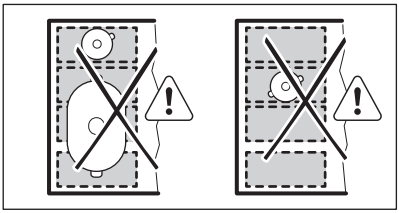


**Правилна позиция на готварски съд:**

За да използвате този режим, е необходимо да поставите готварския съд на трите свързани зони. Ако използвате готварски съд, който е по-малък от двете зони, на дисплея се показва F и след 2 минути зоната се изключва.



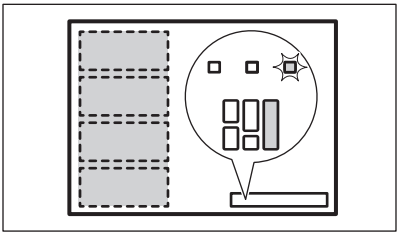
**Неправилна позиция на готварски съд:**



## 5.4 FlexiBridge Режим Max Bridge (Максимален мост)

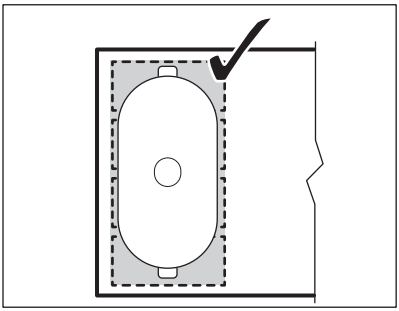
За да активирате режима, натиснете , докато не се появи правилният индикатор за режим . Този режим

свързва всички зони в една зона за готвене. За да нагласите настройката на нагряване използвайте някоя от двете контролни ленти в ляво.

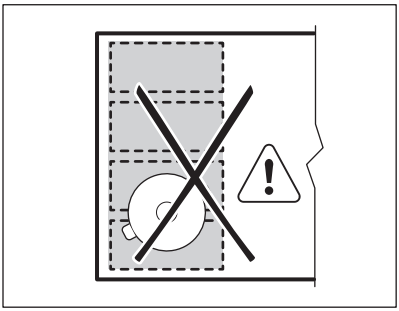


**Правилна позиция на готварски съд:**

За да използвате този режим, е необходимо да поставите готварския съд на четирите свързани зони. Ако използвате готварски съд, който е по-малък от трите зони, на дисплея се показва F и след 2 минути зоната се изключва.



**Неправилна позиция на готварски съд:**

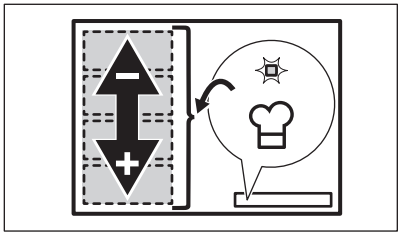


## 5.5 функция PowerSlide

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

Тази функция разделя индукционната зона за готвене на три области с различни настройки на температурата. Плотът открива позицията на съдовете и наглася настройката за топлина, съответстваща на позицията. Можете да поставите готварския съд в предна, средна или задна позиция. Ако поставите готварския съд отпред, това ще зададе най-високата настройка на температурата. За да го намалите, преместете готварските съдове в средна или задна позиция.

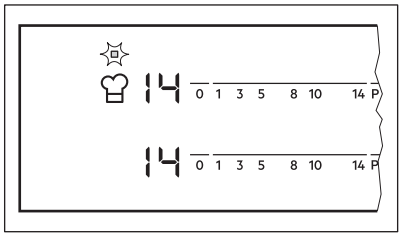
Когато работите с тази функция, използвайте само по един готварски съд.



**Обща информация:**

- 160 мм е минималният диаметър на готварския съд за тази функция.
- Дисплеят на настройката на температурата за лявата задна контролна лента показва позицията на готварския съд върху индукционната зона за готвене.

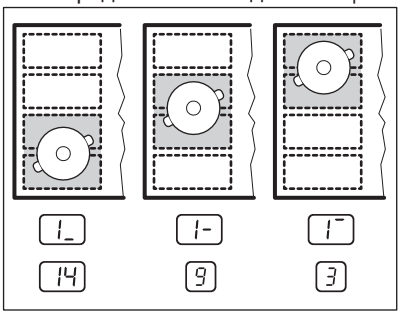
  Предна 1_, средна 1-, задна 1¯.




- Дисплеят на настройката на температурата за лявата предна контролна лента показва настройката на температурата. **За**

**да смените настройката на температурата, използвайте лявата предна контролна лента.**

- Когато активирате функцията за първи път, ще получите настройка на температурата 14 за предна, 9 за средна и 3 за задна позиция.




Можете да смените настройката на температурата за всяка позиция поотделно. Плотът ще запамети вашите настройки на температурата за следващия път, когато функцията бъде активирана.

**Активиране на функцията**

За да активирате функцията, поставете готварския съд в правилната позиция върху зоната за готвене. Докоснете . Индикаторът над символа светва. Ако не поставите готварския съд върху зоната за готвене, светва F и след 2 минути гъвкавата индукционна зона за готвене се настройва на 0.

**Деактивиране на функцията**

За да деактивирате функцията, докоснете или задайте настройката на температурата на 0. Индикаторът над символа изгасва.

# 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 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.

Щампата на гъвкавата индукционна зона за готвене, може да се замърси или да смени цвета си, поради плъзгането на готварските съдове. Може да почистите зоната по общоприет начин.

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".

## 6.2 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.**

## 6.3 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.

## 6.4 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 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. |
| 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 поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда. |
| 5 - 7 | Зеленчуци на пара, риба, месо. | 20 - 45 | Добавете няколко супени лъжици течност |

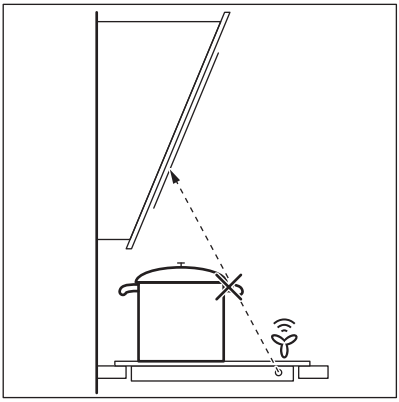
| Настройка на нагряването | Използвайте за: | Време (мин) | Съвети |
|---|---|---|---|
| 7 - 9 | Картофи на пара. | 20 - 60 | Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи. |
| 7 - 9 | Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи. | 60 - 150 | До 3 л течност заедно със съставките. |
| 9 - 12 | Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, 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. PowerBoost е активиран. | | |

## 6.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

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 панела 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 Hob²Hood 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.

# 7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 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.

## 7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолиом захар и храни съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Внимавайте да не се изгорите. 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.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

# 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 8.1 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. |

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|---|---|---|
| | Не настройвате температурата за 10 секунди. | 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. |
| | 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. |
| Плочата се деактивира. | Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻. | 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. |
| Hob²Hood не работи | Покрили сте командното табло. | Махнете предмета от командното табло. |
| 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. | Управление на мощността работи. | Разгледайте "Всекидневна употреба". |
| Сензорните полета се нагорещяват. | 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. | Звуците са деактивирани. | Деактивиране на звуците. Разгледайте "Всекидневна употреба". |

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|---|---|---|
| Гъвкавата индукционна зона за готвене не нагрява готварските съдове. | Готварските съдове са грешно поставени върху гъвкавата индукционна зона за готвене. | Поставете готварските съдове правилно върху гъвкавата индукционна зона за готвене. Позицията на готварските съдове зависи от активираната функция или режим. Обърнете се към "Гъвкава индукционна зона за готвене". |
| | Диаметърът на дъното на готварските съдове е неправилен спрямо активираната функция или режим. | Използвайте готварски съдове с диаметър, приложим за активираната функция или режим. Използвайте готварски съдове с диаметър по-малък от 160 мм за всяка отделна гъвкава, индукционна зона за готвене. Обърнете се към "Гъвкава индукционна зона за готвене". |
| L света. | Защита за деца на фурната или Заключване работи. | Разгледайте "Всекидневна употреба". |
| F света. | Няма готварски съд върху зоната за готвене. | Поставете готварски съд върху зоната за готвене. |
| | Готварският съд е неподходящ. | Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. "Препоръки и съвети". |
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене. | Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. "Технически данни". |
| | FlexiBridge работи. Едно или повече отделения на активирания режим не са обхванати от готварските съдове. | Поставете готварските съдове на правилното количество раздели на активирания режим или променете функцията. Обърнете се към "Гъвкава индукционна зона за готвене". |
| | PowerSlide работи. Две готварски съда са поставени на гъвкавата индукционна зона за готвене. | Използвайте само един готварски съд. Обърнете се към "Гъвкава индукционна зона за готвене". |

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|---|---|---|
| E и число светва. | В плочата има грешка. | Деактивирайте плочата и я активирайте отново след 30 секунди. Ако E 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. |

## 8.2 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. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява. 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 указания относно сервизния център и гаранционните условия.

# 9. ИНСТАЛИРАНЕ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 9.1 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 .....

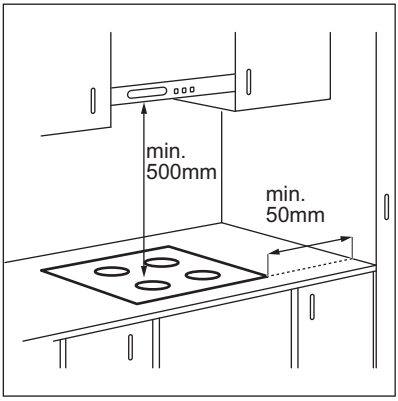
## 9.2 Вградени плочи

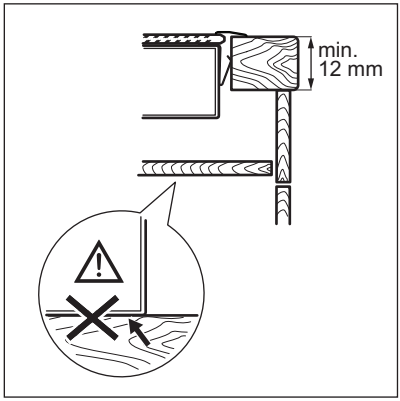
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

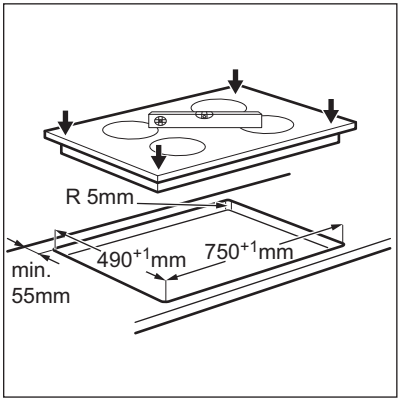
## 9.3 Свързващ кабел

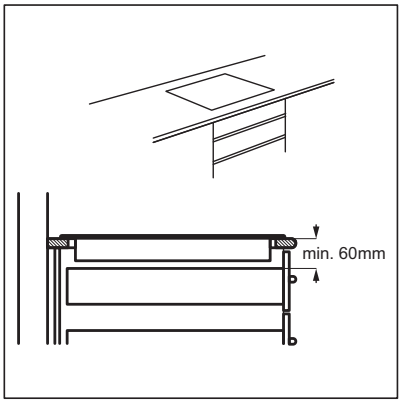
- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с местния сервизния център.

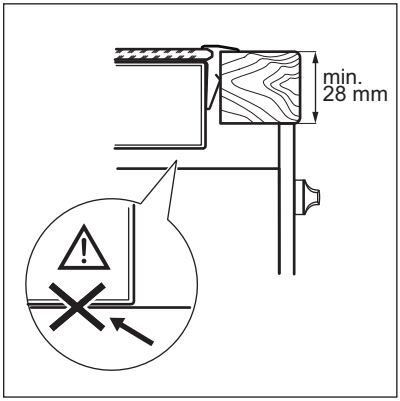
## 9.4 Монтаж


min.
500mm
min.
50mm


min.
12 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


min. 60mm


min.
28 mm

# 10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

## 10.1 Табелка с технически данни

Модел IKE84471XB
Тип 62 D4A 05 AA
Индукция 7.35 kW
Сериен номер .....
AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 229 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено в Германия
7.35 kW

## 10.2 Спецификация на зоните за готвене

| Зона за готвене | Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимална продължителност [мин] | Диаметър на готварски съд [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Задна средна | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Предна дясна | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Гъвкава индукционна зона за готвене | 2300 | 3200 | 10 | минимум 100 |

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.

# 11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

## 11.1 Информация за продукта съгласно EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Идентификация на модела | | IKE84471XB |
| Тип готв. плот | | Вградени котлони |
| Брой зони за готвене | | 2 |
| Брой зони за готвене | | 1 |
| Загряваща технология | | Индукция |
| Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø) | Задна средна<br>Предна дясна | 21,0 cm<br>18,0 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене | Ляво | Д 45.9 cm<br>Ш 21,4 cm |
| Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking) | Задна средна<br>Предна дясна | 177,0 Wh / kg<br>174,6 Wh / kg |
| Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking) | Ляво | 182,6 Wh / kg |
| Енергийна консумация на котлона (EC electric hob) | | 179,9 Wh / kg |

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

## 11.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви 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.

# 12. 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.....27
**2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....29
**3.** TERMÉKLEÍRÁS..... 32
**4.** NAPI HASZNÁLAT.....34
**5.** RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET..... 38
**6.** HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....41
**7.** ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....44
**8.** HIBAELHÁRÍTÁS.....44
**9.** ÜZEMBE HELYEZÉS..... 47
**10.** MŰSZAKI ADATOK..... 49
**11.** ENERGIAHATÉKONYSÁG.....49

# AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan beredezést 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.registeraeg.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

ⓘ 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 Gyermekek 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 képesített 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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. 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 főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi 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.

## 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 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.
- 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. 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 főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást 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 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 ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

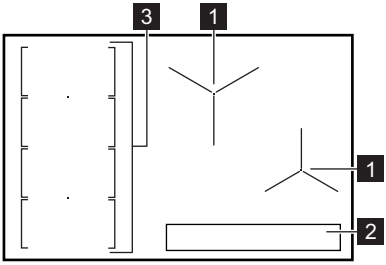
## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

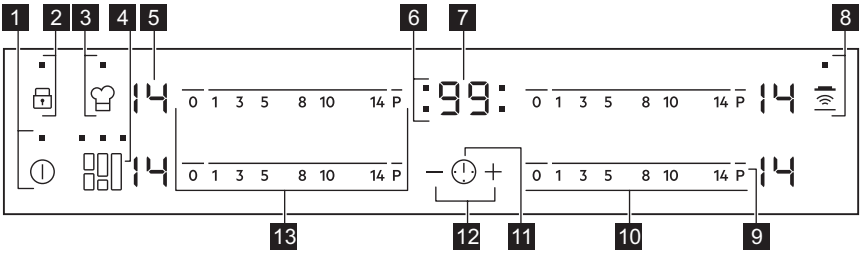
# 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 3.1 Főzőfelület elrendezése




1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel
3 Négy részből álló, rugalmas indukciós főzőfelület

## 3.2 Kezelőpanel elrendezés




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

| | Érzé-kelő-mező | Funkció | Megjegyzés |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | BE / KI | A főzőlap be- és kikapcsolása. |
| 2 | 🔒 | Funkciózár / Gyermekzár | A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása. |
| 3 | | PowerSlide | A funkció be- és kikapcsolása. |
| 4 | | FlexiBridge | A funkció három üzemmódja közötti váltás. |
| 5 | - | Hőfokbeállítás kijelzése | Jelzi a hőfokbeállítást. |
| 6 | - | Időzítés jelzők a főzőzónákhoz | Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt. |
| 7 | - | Időzítő kijelzés | Percben mutatja az időt. |

| | Érzé-kelő-mező | Funkció | Megjegyzés |
|---|---|---|---|
| 8 | | Hob²Hood | A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása. |
| 9 | P | PowerBoost | A funkció be- és kikapcsolása. |
| 10 | - | Kezelősáv | A hőfok beállítása. |
| 11 | | - | A főzőzóna kiválasztása. |
| 12 | + / — | - | Növeli vagy csökkenti az időt. |
| 13 | - | Kezelősáv | A hőfokbeállítás elvégzése rugalmas indukciós főzőfelület esetén. |

## 3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

| Kijelzés | Termékleírás |
|---|---|
| 0 | A főzőzóna ki van kapcsolva. |
| 1 - 14 | A főzőzóna működik. |
| A | A Automatikus felfűtés funkció működik. |
| P | A PowerBoost funkció működik. |
| E + számjegy | Üzemzavar lépett fel. |
| ≡ / = / _ | OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő. |
| L | A Funkciózár /Gyermekzár funkció működik. |
| F | Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán. |
| - | A Automatikus kikapcsolás funkció működik. |
| 1_ / 1- / 1¯ | A PowerSlide funkció működik. |

## 3.4 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)

**FIGYELMEZTETÉS!**
/ / A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.

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

# 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.

## 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 világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

  Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

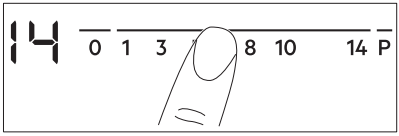
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

| Hőfokbeállítás | Az alábbi idő eltelt-tével a főzőlap ki-kapcsol: |
|---|---|
| , 1 - 3 | 6 óra |
| 4 - 7 | 5 óra |
| 8 - 9 | 4 óra |
| 10 - 14 | 1,5 óra |

## 4.3 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.




## 4.4 A főzőzónák használata

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

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben. A főzőedények le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, .

## 4.5 Automatikus felfűtés

Kapcsolja be ezt a funkciót, hogy rövidebb idő alatt érje el a szükséges hőfokbeállítást. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd bizonyos idő elteltével átvált a kiválasztott beállításra.

A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a P gombot (a P világítani kezd). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a A megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 4.6 PowerBoost

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

Lásd a „Műszaki információk” című fejezetet.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a P mezőt. Megjelenik a P jelzés.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 4.7 Időzítő

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

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a ⏲ kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő + gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A visszaszámlálási idő beállítása:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. Érintse meg a + vagy — mezőt.

**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal, majd érintse meg a — gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a ⏲ gombot.

**CountUp Timer (Az előreszámlálásos időzítő)**
Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a ⏲ kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő — gombját; a UP jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a UP és a (percekben) számolt idő között vált.

**Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a zóna működési ideje jelenik meg.

**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal, majd érintse

meg a + vagy — gombot. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

**Percszámláló**
Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja. A hőfokbeállítás kijelzőjén 0 látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a gombot. Érintse meg az időzítő + vagy — gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a gombot.

A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 4.8 Funkciózár

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

**Először végezze el a hőbeállítást.**

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a gombot. A L 4 másodpercre megjelenik.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.

## 4.9 Gyermekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A L megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A 0 megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a gombbal. A L megjelenik. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

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

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A bo vagy b1 jelenik meg. Érintse meg az időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- b1 - a hangjelzések kikapcsolnak
- bo - a hangjelzések bekapcsolnak

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

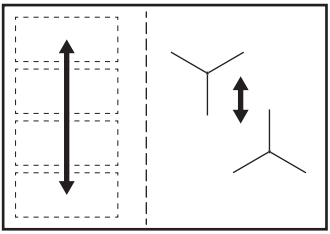
Amikor a funkció beállítása b1, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a gombot;
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 4.11 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 zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



## 4.12 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóval kapcsolja össze. 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 lásd a páraelszívó használati utasítását.

**A funkció automatikus működése**
A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 – H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap eredeti beállítása H5.A páraelszívó reagál a főzőlap funkcióinak működtetésére. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

**Automatikus üzemmódok**

| | Automatikus világítás | Főzés[1)] | Sütés[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 üzemmód | Ki | Ki | Ki |
| H1 üzemmód | Be | Ki | Ki |
| H2 üzemmód [3)] | Be | 1. ventilátorsebesség | 1. ventilátorsebesség |
| H3 üzemmód | Be | Ki | 1. ventilátorsebesség |
| H4 üzemmód | Be | 1. ventilátorsebesség | 1. ventilátorsebesség |
| H5 üzemmód | Be | 1. ventilátorsebesség | 2. ventilátorsebesség |
| H6 üzemmód | Be | 2. ventilátorsebesség | 3. ventilátorsebesség |

[1)] A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

[2)] A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

[3)] 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.
4. Érintse meg a ⏲ gombot néhányszor, míg a H meg nem jelenik.

5. Érintse meg az időzítő + gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.

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

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.

**A ventilátorsebesség kézi beállítása**
A funkció kézzel is működtethető. Ehhez 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.

**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.

# 5. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a Biztonságról szóló részt.

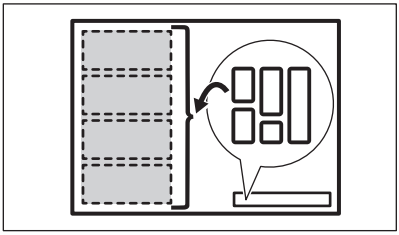
## 5.1 FlexiBridge funkció

A rugalmas indukciós főzőfelület négy részterületből áll. A részterületek két különböző méretű főzőzónává vagy egyetlen, nagyméretű főzőfelületté kapcsolhatók össze. A használni kívánt főzőedény méretétől függően kiválaszthatja a kívánt működési módot, ami a főzőzónák összekapcsolását is meghatározza. Három üzemmód áll rendelkezésre: Normál (a főzőlap bekapcsoláskor automatikusan bekapcsol), Big Bridge és Max Bridge.

A hőfok beállításához használja a két bal oldali kezelősávot.

**Váltás üzemmódok között**

Az üzemmódok közötti váltáshoz használja a következő érzékelőmezőt: .



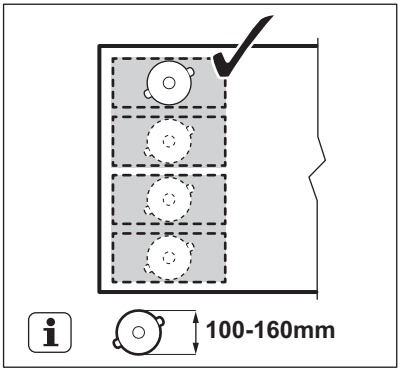
Az üzemmódok közötti váltáskor a hőfokbeállítás visszaáll **0** értékre.

**A főzőedény átmérője és helyzete**

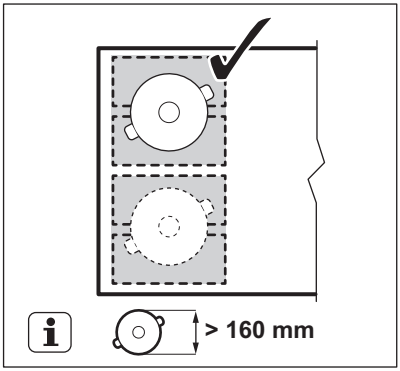
A főzőedény méretének és alakjának megfelelő üzemmódot használjon. A főzőedénynek lehetőség szerint minél jobban le kell fednie a kiválasztott

főzőfelületet. A főzőedényt a kiválasztott felület közepére helyezze.

A 160 mm-nél kisebb átmérőjű főzőedényeket egyetlen részterületen, központosan helyezze el.

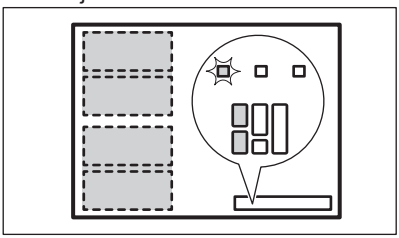



A 160 mm-nél nagyobb átmérőjű főzőedényeket központosan helyezze el két részterület között.

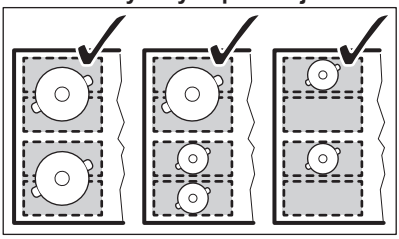



## 5.2 FlexiBridge Normál üzemmód

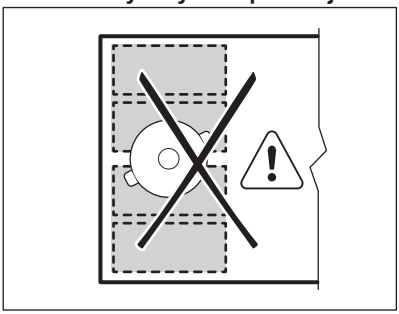
A főzőlap bekapcsolásakor az üzemmód automatikusan bekapcsol. A részterületeket két különálló főzőzónára kapcsolja össze. A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik főzőzónánál. Ehhez használja a bal oldali kezelősávokat.



**A főzőedény helyes pozíciója:**



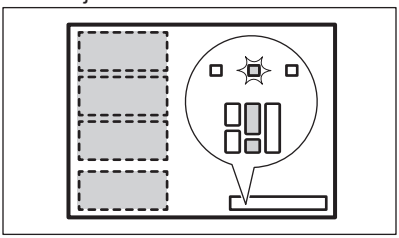
**A főzőedény helytelen pozíciója:**



## 5.3 FlexiBridge Big Bridge üzemmód

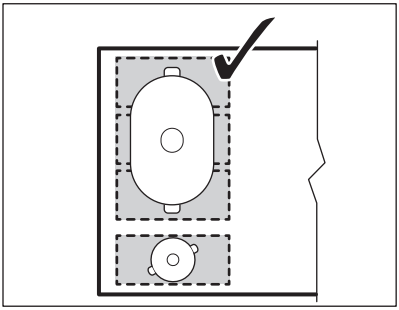
Az üzemmód bekapcsolásához addig nyomja a gombot, míg meg nem jelenik a megfelelő üzemmód visszajelzője . Ez az üzemmód három hátsó részterületet kapcsol össze egy főzőzónába. Az első részterületet nem kapcsolja be, és az különálló főzőzónaként működik. A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik főzőzónánál.

Használja a két bal oldali kezelősávot.

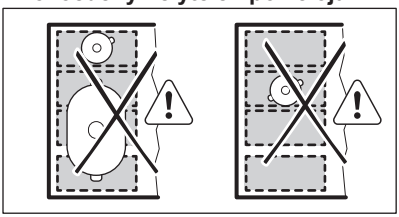


**A főzőedény helyes pozíciója:**

Az üzemmód használatához helyezzen egy főzőedényt a három összekapcsolt részterületből álló felületre. Ha a főzőedény kisebb, mint két részterület, a kijelzőn F szimbólum jelenik meg, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

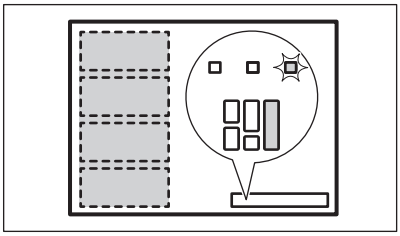


**A főzőedény helytelen pozíciója:**



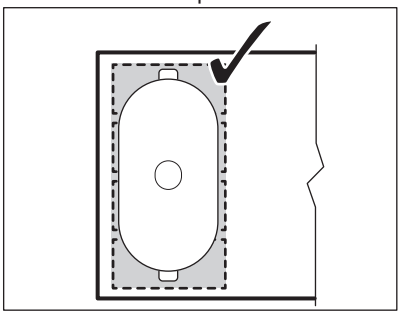
## 5.4 FlexiBridge Max Bridge üzemmód

Az üzemmód bekapcsolásához addig nyomja a gombot, míg meg nem jelenik a megfelelő üzemmód visszajelzője . Ez az üzemmód minden részterületet egy főzőzónába egyesít. A hőfok beállításához használja a bal oldali kezelősávok egyikét.

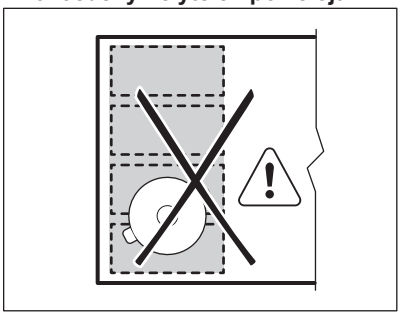


**A főzőedény helyes pozíciója:**

Az üzemmód használatához helyezzen egy főzőedényt a négy összekapcsolt részterületből álló felületre. Ha a főzőedény kisebb, mint három részterület, a kijelzőn F szimbólum jelenik meg, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan kikapcsol.



**A főzőedény helytelen pozíciója:**



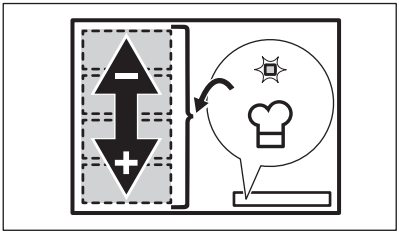
## 5.5 PowerSlide funkció

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

A funkció az indukciós főzőfelületet három különböző hőfokbeállítású területre osztja fel. A főzőlap érzékeli a főzőedény helyzetét, és annak

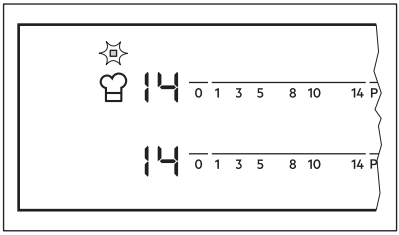
megfelelően beállítja a hőfokot. A főzőedényt az első, középső vagy hátsó helyzetbe lehet állítani. Ha a főzőedényt az első helyzetbe állítja, a legmagasabb hőmérsékletet érheti el. A hőfok csökkentéséhez tolja a főzőedényt középső vagy hátsó helyzetbe.

Amikor a funkció működik, csak egy főzőedényt használjon.

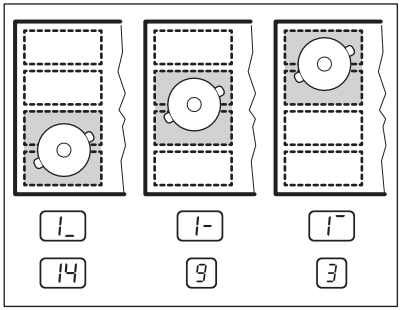


**Általános tudnivalók:**

- A funkció használatakor a főzőedény aljának átmérője legalább 160 mm legyen.
- A bal hátsó kezelősáv hőfokbeállítási kijelzője a főzőedény helyzetét jeleníti meg az indukciós főzőfelületen. Első 1_, középső 1-, hátsó 1¯.




- A bal első kezelősáv kijelzője a hőfokbeállítást jeleníti meg. **A hőfokbeállítás módosítása a bal első kezelősávval végezhető el.**
- A funkció első bekapcsolásakor a hőfokbeállítás az első helyzetnél 14, a középső helyzetnél 9 és a hátsó helyzetnél 3.




A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik helyzetnél. A főzőlap a funkció következő bekapcsolásakor emlékezni fog ezekre a hőfokbeállításokra.

**A funkció bekapcsolása**

A funkció bekapcsolásához állítsa a főzőedényt a megfelelő helyzetbe a főzőfelületen. Érintse meg a gombot. Megjelenik a szimbólum feletti visszajelző. Ha nem helyez főzőedényt a főzőfelületre, F jelenik meg 2 perccel azután, hogy a főzőfelületet 0 értékre állította.

**A funkció kikapcsolása**

A funkció kikapcsolásához érintse meg a mezőt, vagy állítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. A szimbólum feletti visszajelző kialszik.

# 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 6.1 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 rugalmas indukciós főzőzónán található nyomtatás elszennyeződhet vagy megváltozhat a színe, ha a főzőedényt csúsztatva mozgatja rajta. A terület tisztítása a szokásos módon végezhető el.

A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

**Edények 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.

Lásd a „Műszaki információk” című fejezetet.

## 6.2 Működés közben hallható hangok

**Ha a következőt hallja:**

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

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

## 6.3 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.

## 6.4 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.

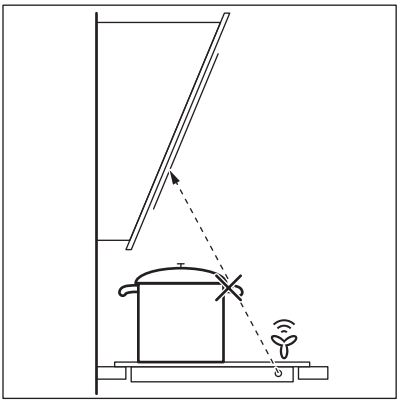
| Hőfokbeállítás | Használat: | Idő (perc) | Tanácsok |
|---|---|---|---|
| ⊔ - 1 | Főtt ételek melegen tartására. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |
| 1 - 3 | Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin. | 5 - 25 | Időnként keverje meg. |
| 1 - 3 | Keményítés: könnyű omlett, 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 főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 5 - 7 | Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása. | 20 - 45 | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi 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. |
| 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, bélszín, marhaszeletek. | 5 - 15 | Félidőben fordítsa meg. |
| 14 | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése. | | |
| P | Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva. | | |

## 6.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood 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 paneljét.
- 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 Hob²Hood funkcióval**

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

# 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 7.1 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.

## 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, 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, zsírfoltok, 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.

# 8. HIBAELHÁRÍTÁS

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 8.1 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 leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| | Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül. | 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. |
| | Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelősávon. | Tisztítsa meg a kezelőpanelen. |
| Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap.<br>Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |
| A főzőlap kikapcsol. | Valamit rátett a ⏻ érzékelőmezőre. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről. |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott 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. |
| Nem működik a Hob²Hood funkció. | Letakarták a kezelőpanelt. | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről. |
| Továbbra sem 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. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| 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 |
|---|---|---|
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A rugalmas indukciós főzőzóna nem melegíti fel a főzőedényt. | A főzőedény helyzete nem megfelelő a rugalmas indukciós főzőzónán. | Állítsa a főzőedényt megfelelő helyzetbe a rugalmas indukciós főzőzónán. A főzőedény helyzete a bekapcsolt funkciótól vagy üzemmódtól függ. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |
| | A főzőedény aljának átmérője nem megfelelő a bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz. | A bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon. A 160 mm-nél kisebb átmérőjű főzőedényeket a rugalmas indukciós főzőfelület egyetlen részterületére helyezze. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |
| A L visszajelző világítani kezd. | A Gyermekzár vagy Funkciózár funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A F visszajelző világítani kezd. | Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve. | Tegyen főzőedényt a főzőzónára. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
| | A FlexiBridge funkció működik. Az éppen működésben levő üzemmód egy vagy több részterületét nem fedi le a főzőedény. | A működésben levő üzemmód megfelelő számú részterületét fedje le a főzőedénnyel, vagy váltson egy másik üzemmódra. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |
| | A PowerSlide funkció működik. Két edényt helyezett a rugalmas indukciós főzőzónára. | Egyszerre csak egy edényt használjon. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| A E visszajelző és egy szám jelenik meg. | Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.<br>Amennyiben a E 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. |

## 8.2 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 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 garanciakönyvben találja meg.

# 9. ÜZEMBE HELYEZÉS

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 9.1 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám .....

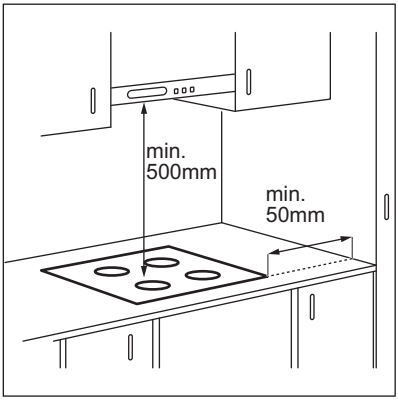
## 9.2 Beépíthető tűzhelylapok

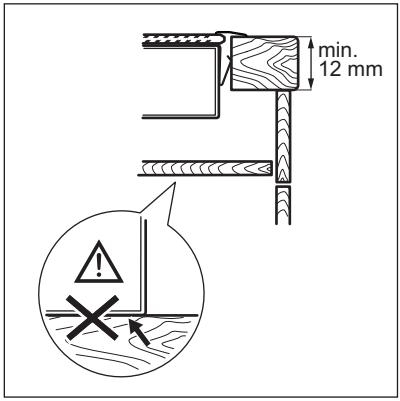
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

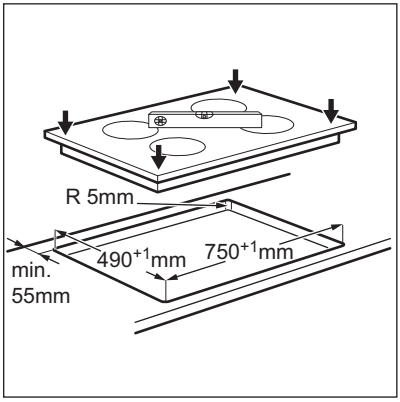
## 9.3 Csatlakozóvezeték

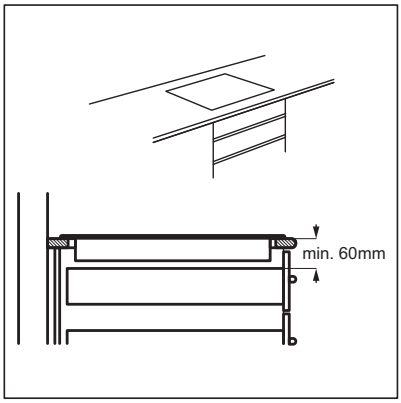
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

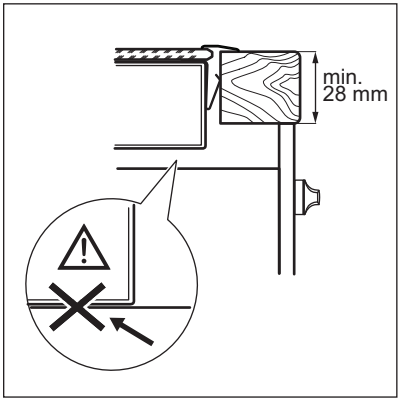
## 9.4 Összeszerelés



# 10. MŰSZAKI ADATOK

## 10.1 Adattábla

Modell: IKE84471XB
Típus: 62 D4A 05 AA
Indukciós 7.35 kW
Sorozatszám: .....
AEG

PNC (Termékszám): 949 597 229 00
220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz
Gyártási hely: Németország
7.35 kW

## 10.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Középső hátsó | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Jobb első | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Rugalmas indukciós főzőfelület | 2300 | 3200 | 10 | minimum 100 |

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.

# 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 11.1 Termékismertető az EU 66/2014 szerint

| | | |
|---|---|---|
| A készülék azonosítójele | | IKE84471XB |
| Főzőlap típusa | | Beépíthető főzőlap |
| Főzőzónák száma | | 2 |
| Főzőfelületek száma | | 1 |
| Fűtési technológia | | Indukciós főzőlap |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Középső hátsó<br>Jobb első | 21,0 cm<br>18,0 cm |
| Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz) | Bal | H: 45,9 cm<br>Sz: 21,4 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Középső hátsó<br>Jobb első | 177,0 Wh/kg<br>174,6 Wh/kg |
| Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking) | Bal | 182,6 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | | 179,9 Wh/kg |

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

## 11.2 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.

# 12. 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

867346762-A-052018

AEG