

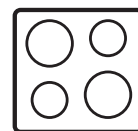
HU Használati útmutató
Főzőlap

2

HK894400FG

MK Упатство за ракување
Плоча за готвење

23



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. NAPI HASZNÁLAT.....	9
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	13
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	16
7. HIBAELHÁRÍTÁS.....	16
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	19
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	21

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan berendezést kívántunk létrehozni 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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerraeg.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 nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával

leverje a forró főzőedényt a készülékről.

- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója 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 márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

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 főzőzónától.

- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

**VIGYÁZAT!**

Tűz- és robbanásveszély

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

**VIGYÁZAT!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen

tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.5 Ártalmatlanítás

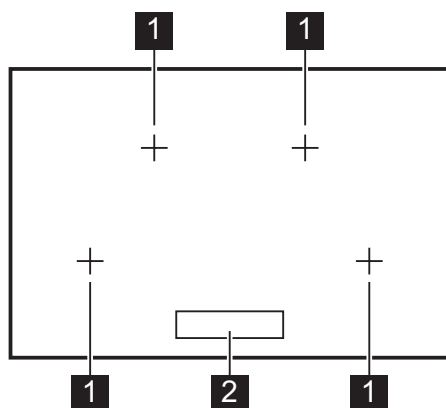
**VIGYÁZAT!**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

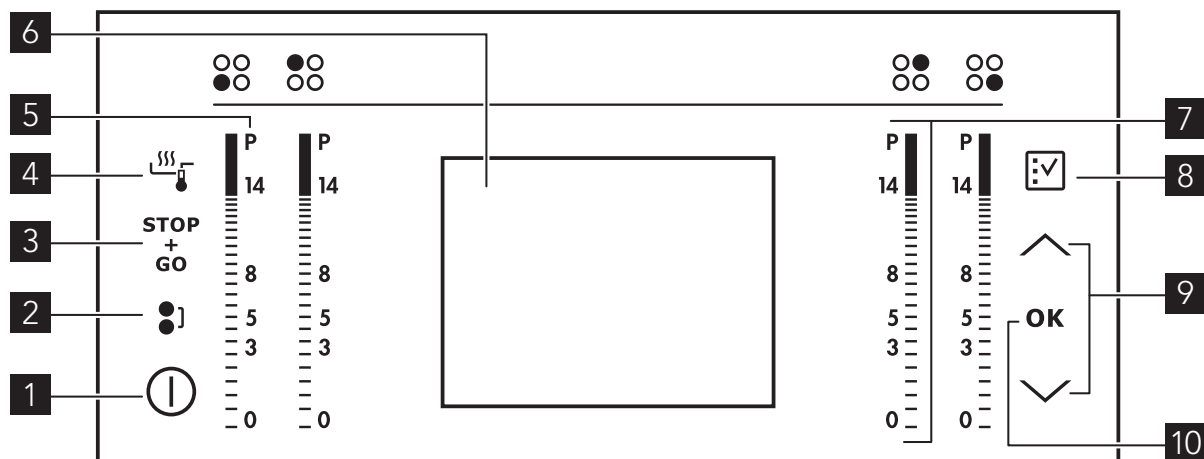
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel

3.2 Kezelőpanel elrendezés

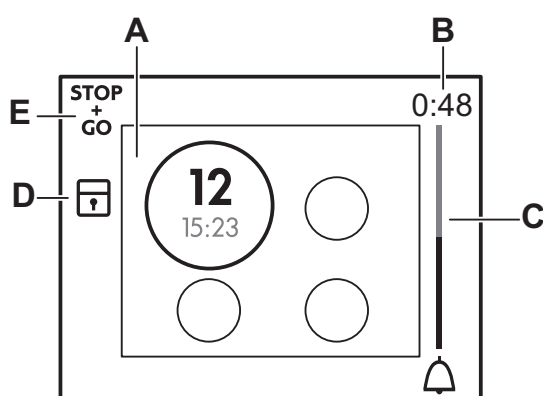


A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	ⓘ	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	⦿	Grill Function A funkció be- és kikapcsolása.
3	STOP + GO	STOP+GO A funkció be- és kikapcsolása.
4	☼	Cook Assist A funkció bekapcsolása.
5	P	Gyorsfelfűtés A funkció be- és kikapcsolása.
6	-	Kijelző Jelzi, hogy mely funkciók működnek.
7	-	Kezelősáv A hőfok beállítása.

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

3.3 Kijelző



- A) Fűzőzónák
- B) Időzítő kikapcsolva
- C) Percszámláló visszajelző
- D) Gombzár funkció
- E) STOP+GO funkció

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

A főzőzóna a kijelzőn	Megnevezés
	OptiHeat Control. A főzőzóna ki van kapcsolva. A méret és a szín a maradékhőt jelzi: • Nagy vörös - még főz • Nagy világos piros - melegtartás • Kis világos piros - még forró • Kis fehér - a főzőzóna hideg

3.4 Maradékhő



VIGYÁZAT!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

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

4. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

- 1 — 3 — 6 óra
- 4 — 7 — 5 óra
- 8 — 9 — 4 óra
- 10 — 14 — 1,5 óra

4.1 Be- és kikapcsolás

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

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

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

A hőfokbeállítás és a funkció időtartamai közötti kapcsolat:

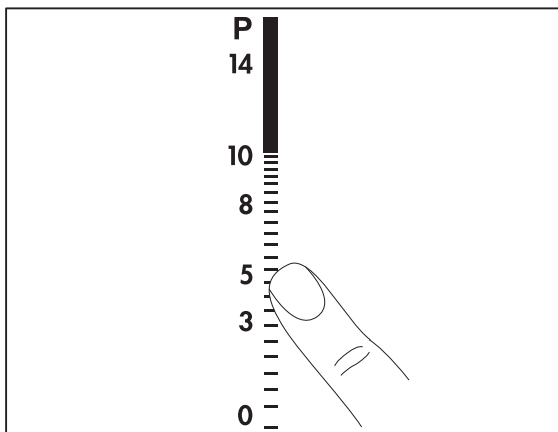
4.3 Nyelv kiválasztása

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

4.4 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

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



4.5 A főzőzónák használata

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

4.6 Grill Function



Ezt a funkciót az Maxisense Plancha Grill¹ tartozék.

Ez a funkció a bal oldali két főzőzónát kapcsolja össze a tartozék alatt, így azok egy zónaként üzemelnek.

Először állítsa be az egyik bal oldali főzőzóna hőfokát.

A funkció bekapcsolásához: érintse meg a  gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik bal oldali érzékelőmezőt.

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

4.7 Automatikus felfűtés

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



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy

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

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.8 Gyorsfelfűtés

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.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy

főzőzónánál: érintse meg a **P** gombot. A gyűrűhöz tartozó **P** jelzés megjelenik. Amint a zóna forróbb lesz, a gyűrű színe változik.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.9 Cook Assist

A funkció segítségével beállíthatja a három sütési fokozat egyikét, mely így meghatározza a főzőedény hőmérsékletét. A főzőlap sütés közben automatikusan fenntartja a megadott hőmérsékletet. A funkció a készülék bal első főzőzónájánál állítható be.

Szimbólum	Sütési fokozat	Javasolt étel
	Alacsony fokozat	Tojás
	Közepes fokozat	Palacsinta

¹ tartozékkal használja. A készülék a tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

Szimbólum	Sütési fokozat	Javasolt étel
	Magas fokozat	Steak



FIGYELMEZTETÉS!

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



Ne használjon fedőt a funkció használatakor.

A funkció bekapcsolása:

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

A funkció kikapcsolása:

1. Érintse meg a bal első főzőzóna 0 jelzésű gombját.
2. A funkció kikapcsolásának kiválasztásához használja a  és  gombokat.
3. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.

A hőmérséklet beállítása:

Ha a sütés eredményét nem találja megfelelőnek, módosíthatja a sütés hőmérsékletét. A főzőlap a következő

használatkor emlékezni fog erre a hőmérséklet-beállításra.

A hőmérséklet növelése: érintse meg a

 gombot. A  világítani kezd.

A hőmérséklet csökkentése: érintse meg a

 gombot. A  világítani kezd.

Plancha Grillező lemez funkció

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



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

4.10 Időzítő

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



Visszaszámláló

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

A funkció nullázása: érintse meg a  gombot; ekkor megjelenik a

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

megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

Időzítő kikapcsolva

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az aktuális ciklus alatt.

A funkció bekapcsolása: érintse meg

kétszer a  gombot a Időzítő

kikapcsolva  beállítás

megjelenítéséhez. A nyílombokkal

válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A nyílombokkal állítsa be az időt, majd a megerősítéshez nyomja meg az OK gombot. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a főzőzóna kikapcsol.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.

Percszámláló

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

A funkció bekapcsolása, ha a főzőzónák be vannak kapcsolva: érintse meg háromszor a  gombot a Percszámláló  beállítás megjelenítéséhez.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.

 A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

4.11 STOP+GO

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

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

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

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

4.12 Gombzár

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

Először végezze el a hőbeállítást.

A funkció bekapcsolása: annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a Gombzár kijelzése meg nem jelenik. Megerősítéshez érintse meg az OK gombot; ekkor a  világítani kezd. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

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

 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.13 A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

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

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

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

4.14 A hangjelezések ki- és bekapcsolása

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

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

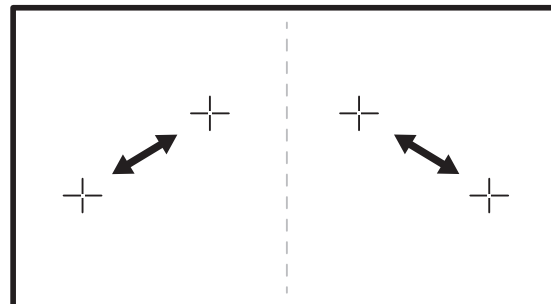
- megérinti a ① gombot
- a Percszámláló lejár
- a Időzítő kikapcsolva lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

4.15 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos

teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.

- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

5.1 Főzőedény



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



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

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

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

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

Edények méretei

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

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



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

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

- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

5.3 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

5.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő

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

5.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

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

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

5.6 Javaslatok és tanácsok a Cook Assist funkcióhoz

A legjobb eredmény elérése a funkcióval

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

Példák a funkció alkalmazására

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

Sütési fokozat	Javasolt étel	Az alábbiak elkészítéséhez
	Tojás	Sült tojás, omlett, bundás kenyér, halfilé, zöldség
	Palacsinta	Palacsinta, halrudak, fagyasztott ételek, panírozott ételek, steak közepesen
	Marhahécsénye	Steak véresen

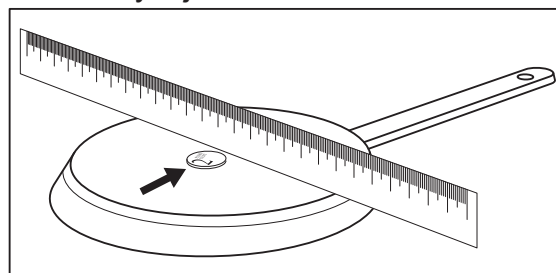


Az eltérő méretű sütőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz sütőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.

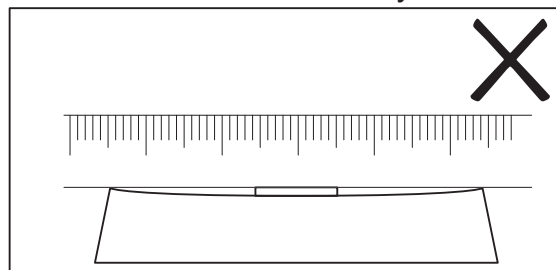
5.7 A Cook Assist funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

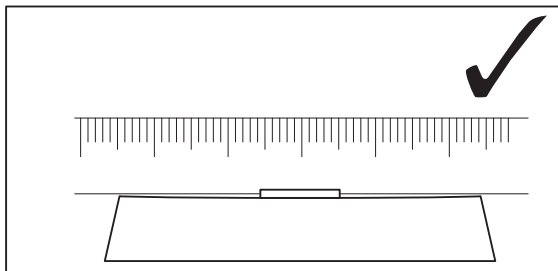
- Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
- Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
- Próbáljon meg behelyezni egy 5 vagy 2 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



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



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



6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Általános tudnivalók

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

6.2 A főzőlap tisztítása

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

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

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

7. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
II és szöveg jelenik meg.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A A gyermekbiztonsági eszköz vagy Gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
? jelenik meg.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
	A főzőedény nem fedi le a keresztet / négyzetet.	Fedje le teljesen a keresztet / négyzetet.
Az E jel és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékeit. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha az E jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
E4 jelenik meg.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibáüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

7.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

8. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A szerelést megelőző teendők

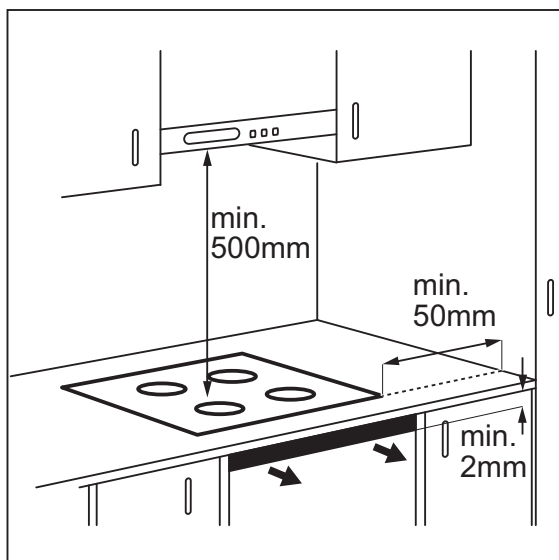
A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

8.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte

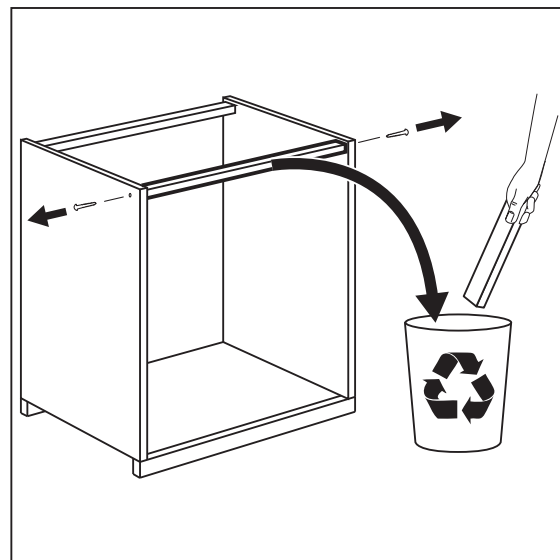
8.4 Összeszerelés

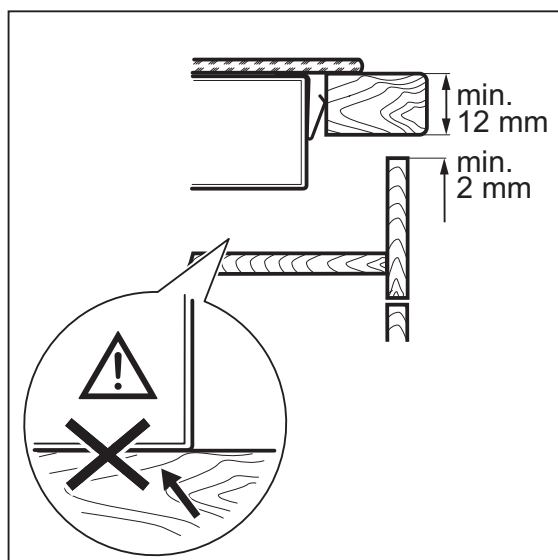
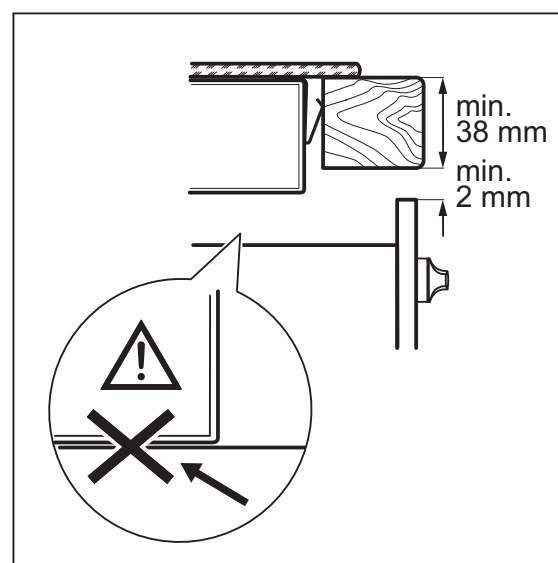
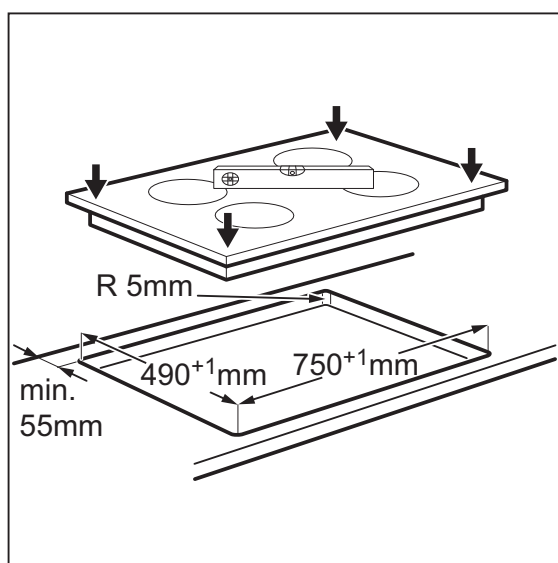
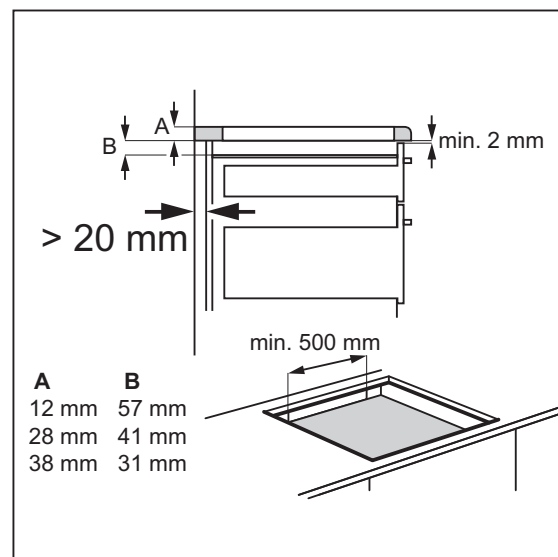
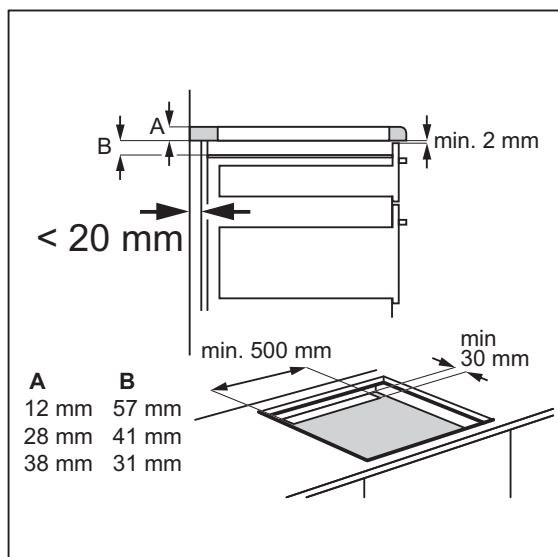


a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

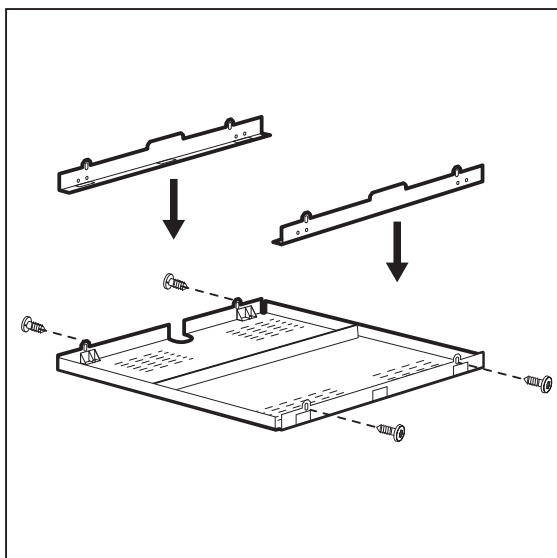
8.3 Csatlakozó kábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F Tmax 90 °C típusú, vagy magasabb besorolású) vezetékre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.





8.5 Védőburkolat



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



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

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

9.1 Adattábla

Modell: HK894400FG
Típus: 58 GBD C3 AU
Indukció 7.4 kW
Sorozatszám:
AEG

PNC (Termékszám): 949 595 289 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Készült Németországban
7.4 kW



9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításához

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.