

BG	Ръководство за употреба	2
	Плоча	
HU	Használati útmutató	28
	Főzőlap	

HKP65410FB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
5. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ.....	13
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	20
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	20
9. ИНСТАЛИРАНЕ.....	24
10. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ.....	26
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26

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, сервисна информация:
www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.registeraeg.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

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

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагревателните елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

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

- Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

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

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

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 пониски 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещението.

2.4 Грижи и почистване

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

2.5 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

2.6 Обслужване

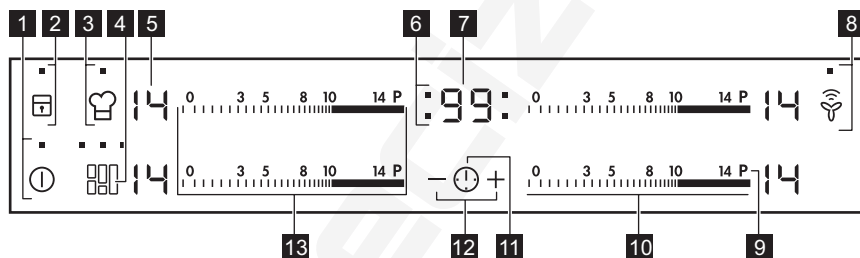
- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Разположение на повърхността за готвене



3.2 Разположение на командното табло



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

Сен- зорно поле	Функция	Бележка
1	ⓘ	ВКЛ./ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плочата.
2	🔒	Заклучване / Устройството "Заклучване за деца" За заключване / отключване на командното табло.
3	👨‍🍳	ProCook За активиране и деактивиране на функцията.
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.

Сен- зорно поле	Функция	Бележка
7	- Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
8	 Hob ² Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
9	P Режим на повишена мощност	За активиране и деактивиране на функцията.
10	- Лента за управление	За настройване на степен за нагриване.
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 настройката на нагриване

Екран	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
 - 	Зоната за готвене работи.
	Функцията Автоматично нагриване работи.
	Режим на повишена мощност работи.
 + число	Има неизправност.
 /  / 	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина) : продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.
	Функцията Заклучване / Устройството "Заклучване за деца" работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	Функцията Автоматичното изключване работи.
 /  / 	Функцията ProCook работи.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

 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 загрева от топлината на готварския съд.

4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

4.1 Активиране и деактивиране

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

4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
 - след включване на плочата не зададете степен на нагряване,
 - разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
 - плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади преди отново да използвате плочата.
 - използвате неподходящ готварски съд. Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
 - не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване.
- След известно време светва  и плочата се деактивира.

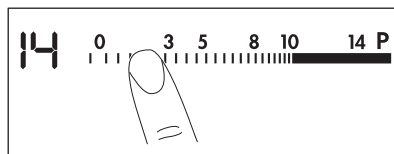
Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:

Настройка на нагряването	Плочата се деактивира след
 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 Автоматично нагряване

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



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

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

За да деактивирате функцията: промяна на настройката на нагряване.

4.5 Режим на повишена мощност

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



Вж. глава "Техническа информация".

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

За да деактивирате функцията: промяна на степента на нагряване.

4.6 Таймер

Таймер за обратно броене

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

Първо настройте зоната за готвене, а след това и функцията. Можете да зададете степента на нагряване преди или след настройване на функцията.

Избор на зона за готвене: докоснете неколкратно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията: докоснете **+** на таймера, за да

зададете времето (**00 - 99** минути). 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 се 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

неколкратно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете **-** на таймера. светва. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява. На дисплея се сменят 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 плочата се активира и зоните за готвене не работят (на дисплея за степента на нагряване се показва ).

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.

4.7 Заклучване

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

Първо настройте степента на нагряване.

За да активирате функцията:

докоснете .  светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Включва се предната степен на нагряване.



Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

4.8 Устройството "Заклучване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

За да активирате функцията:

активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете  за 4 секунди.  светва.

Деактивирайте плочата с .

За да деактивирате функцията:

активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете  за 4 секунди.  светва.

Деактивирайте плочата с .

За да отмените функцията само за един период на готвене: активирайте плочата с .  светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.**

Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията отново започва да работи.

4.9 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуковите сигнали)

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

-  - звуците са изключени
-  - звуците са включени

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

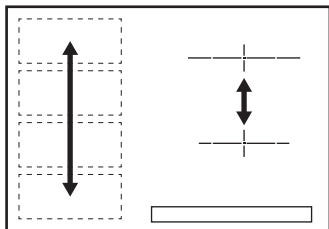
Когато функцията е зададена на , ще чувате звуков сигнал, само когато:

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

4.10 функция Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.

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



4.11 Hob²Hood

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



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

Автоматично управление на функцията

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плочата е зададена на Н5.

Абсорбаторът реагира при работа с плочата. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими

	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Режим Н0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Режим Н1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Режим Н2 ³⁾	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Режим Н3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1
Режим Н4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Режим Н5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
Режим Н6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3

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

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

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

Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва
3. Докоснете  за 3 секунди.
4. Докоснете  няколко пъти, докато светне .
5. Докоснете  от Таймера, за да изберете автоматичен режим.

 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 промените 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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

5.1 FlexiBridge функция

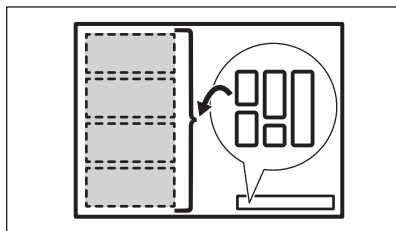
Гъвкавата индукционна зона за готвене се състои от четири разделения. Разделенията могат да се комбинират в две зони за готвене с различен размер или в една по-голяма зона за готвене. Вие избирате комбинацията от разделенията чрез активиране на режима, приложим към размера на готварския съд, който ще използвате. Налични са три режима:

Стандартен (активира се автоматично при включване на плочата), 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: .

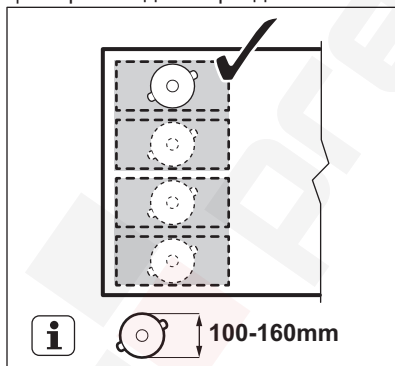


Когато превключвате между режимите, настройката на температурата се връща на 0.

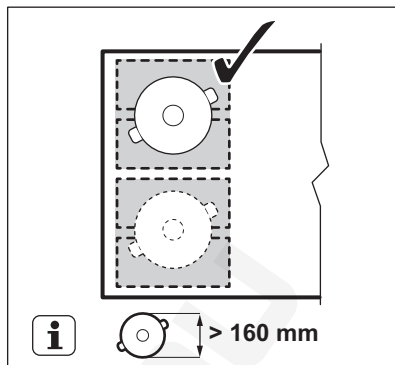
Диаметър и позиция на готварския съд

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 mm, в центъра на едно от разделенията.

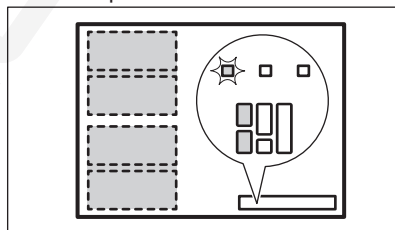


Поставете готварския съд с вътрешен диаметър, по-голям от 160 mm, в центъра между две разделения.

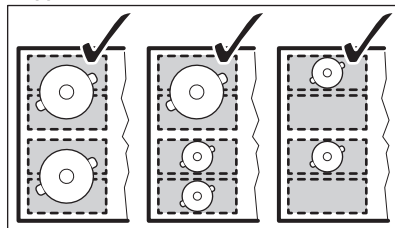


5.2 FlexiBridge Стандартен режим

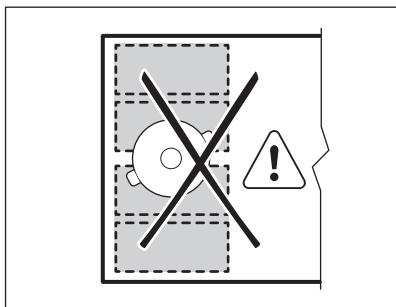
Този режим се включва, когато активирате плочата. Той свързва разделенията в две отделни зони за готвене. Можете да смените настройката за температура за всяка зона поотделно. Използвайте двете леви контролни ленти.



Правилна позиция на готварски съд:

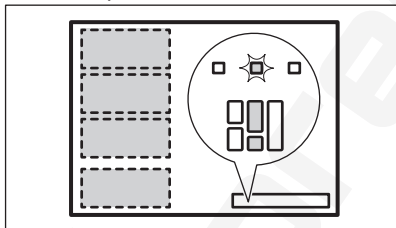


Неправилна позиция на готварски съд:



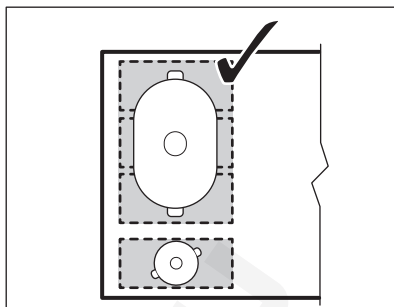
5.3 FlexiBridge Режим Big Bridge (Голям мост)

За да активирате режима, натиснете , докато не се появи правилният индикатор за режим. Този режим свързва три задни разделения 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 леви контролни ленти.

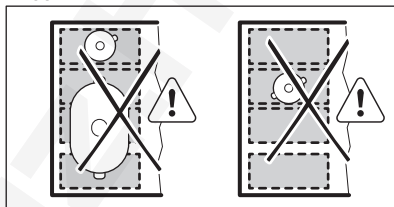


Правилна позиция на готварски съд:

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

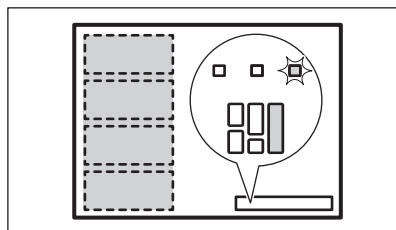


Неправилна позиция на готварски съд:



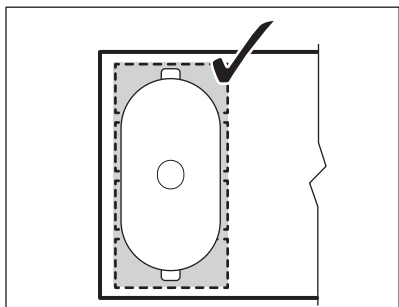
5.4 FlexiBridge Режим Max Bridge (Максимален мост)

За да активирате режима, натиснете , докато не се появи правилният индикатор за режим. Този режим свързва всички разделения в една зона за готвене. За да зададете настройката на температурата, използвайте едната лява контролна лента.

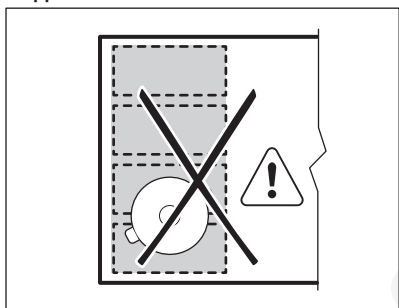


Правилна позиция на готварски съд:

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



Неправилна позиция на готварски съд:



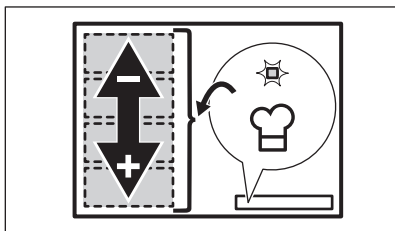
5.5 ProCook функция

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. Плочата усеща позицията на готварския съд и задава настройка на температурата, която отговаря на тази позиция. Можете да поставите готварския съд в предна, средна или задна позиция. Ако поставите готварския съд отпред, това ще зададе най-високата настройка на температурата. Можете да намалите настройката на температурата, като преместите готварския съд в средна или задна позиция.



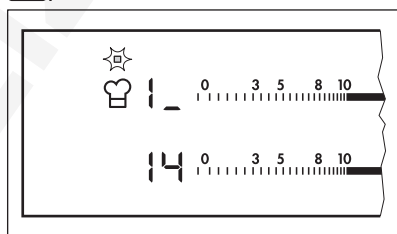
Когато работите с тази функция, използвайте само по един готварски съд.



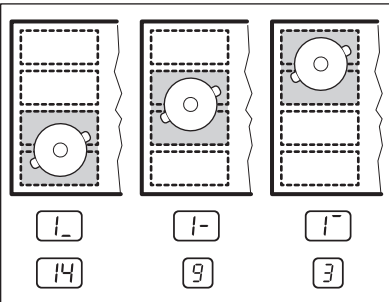
Обща информация:

- 160 мм е минималният вътрешен 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 , средна , задна .



- 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  за предна,  за средна и  за задна позиция.



Можете да смените настройката на температурата за всяка позиция поотделно. Плочата 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  и след 2 минути гъвкавата индукционна зона за готвене се настройва на .

Деактивиране на функцията

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

6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
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 зазира 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 преключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.

6.3 Око Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа

зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

6.4 Примери за различни начини за готвене

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

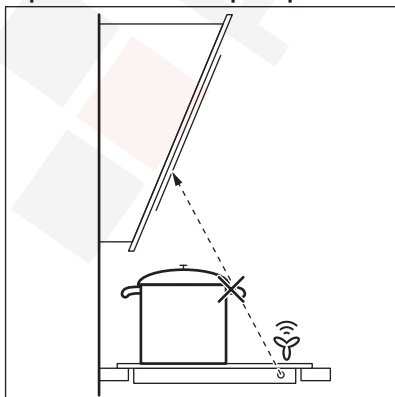
Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
- 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
7 - 9	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.

Настройка на нагреването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашна запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.		

6.5 Препоръки и съвети за функцията 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. **Аспиратора на картинката е само примерен.**



Възможно е сигналът да бъде блокиран от други уреди с дистанционно управление. За да избегнете това, не работете с дистанционното на уреда и с плочата по едно и също време.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
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

фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата.

Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
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.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	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 ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикатор за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Функцията Hob [®] Hood 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.	функцията Управление на мощността работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до сензорните полета за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене, ако е възможно.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вж. глава "Всекидневна употреба".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Гъвката индукционна зона за готвене не нагрива готварските съдове.	Готварските съдове са грешно поставени върху гъвката индукционна зона за готвене.	Поставете готварските съдове правилно върху гъвката индукционна зона за готвене. Позицията на готварските съдове зависи от активираната функция или режим. Обърнете се към глава "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 глава "Гъвкава индукционна зона за готвене".
 светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва.	Устройството "Заклучване за деца" или Заклучване работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	функцията 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 глава "Гъвкава индукционна зона за готвене".
	функцията ProCook работи. Две готварски съда са поставени на гъвкавата индукционна зона за готвене.	Използвайте само един готварски съд. Обърнете се към глава "Гъвкава индукционна зона за готвене".
 и число светва.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако  светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
 светва.	Има грешка в плочата, тъй като съд за готвене изкипява до пълно изпаряване. Автоматичното изключване и защитата от прегряване на зоните работят.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикатор за остатъчна топлина може да остане включена. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Преди монтажа

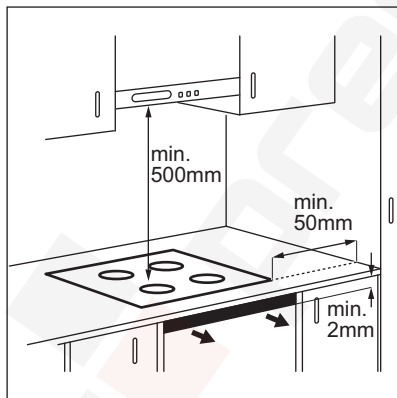
Преди да инсталирате плочата, подолу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен
номер

9.2 Вградени плочи

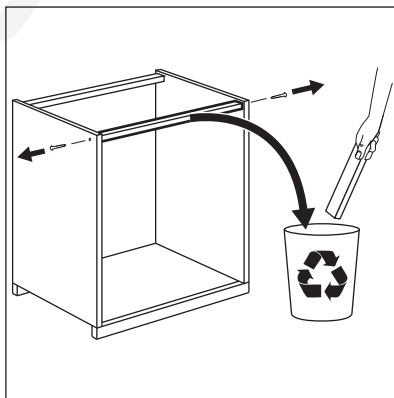
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени

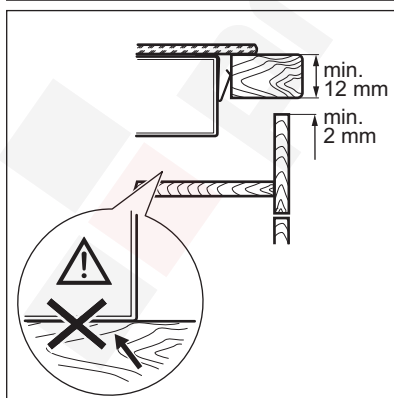
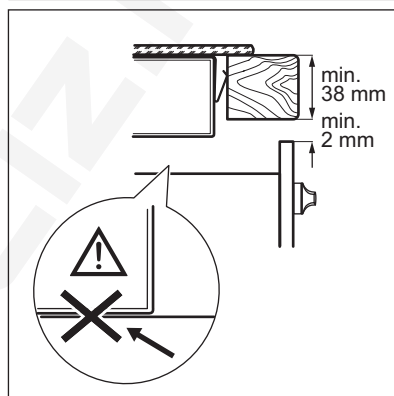
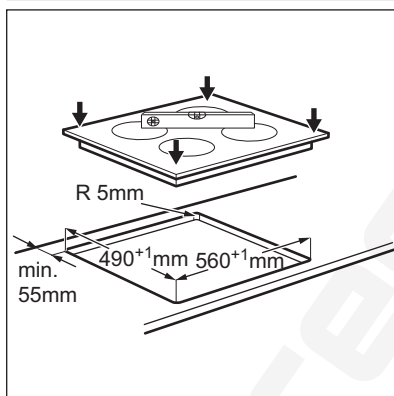
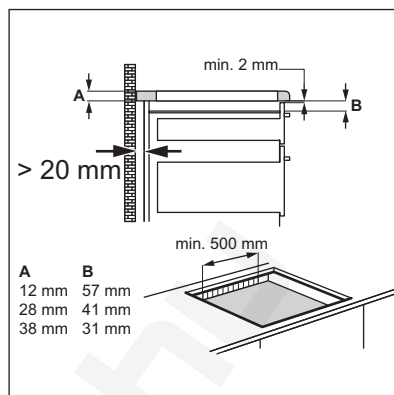
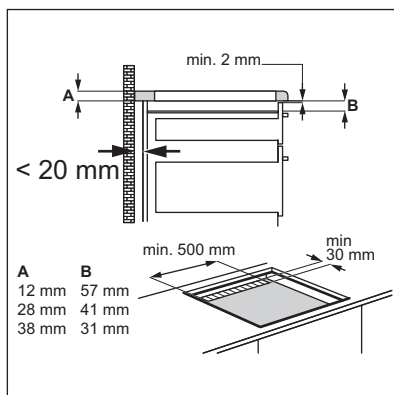
9.4 Монтаж



9.3 Свързващ кабел

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





10. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

10.1 Табелка с данни

Модел HKP65410FB
 Тип 58 GAD CL AU
 Индукция 7.4 kW
 Сериен номер
 AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 076 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Произведено в Германия
 7.4 kW



10.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварски съд [мм]
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна 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 според ЕС 66/2014

Идентификация на модела	HKP65410FB		
Тип котлон	Вградена плоча		
Брой зони за готвене	2		
Брой зони за готвене	1		
Загряваща технология	Индукция		
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна дясна Задна дясна	14,5 см 18,0 см	
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Ляво	45.3 cm Д 21.5 cm Ш	

Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна дясна Задна дясна	179,0 Wh / kg 164,5 Wh / kg
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Ляво	177,6 Wh / kg
Енергийна консумация на котлонът (EC electric hob)		175,2 Wh / kg

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

11.2 Енергоспестяващи

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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.

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

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.....	29
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	30
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	33
4. NAPI HASZNÁLAT.....	35
5. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET.....	39
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	42
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	45
8. HIBAEHÁRÍTÁS.....	45
9. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	48
10. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	50
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	51

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/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



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 képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a 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 károokra, 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 márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloidt 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 főzőzónáktól.

- 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 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.



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 vezetékeit.
- 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.

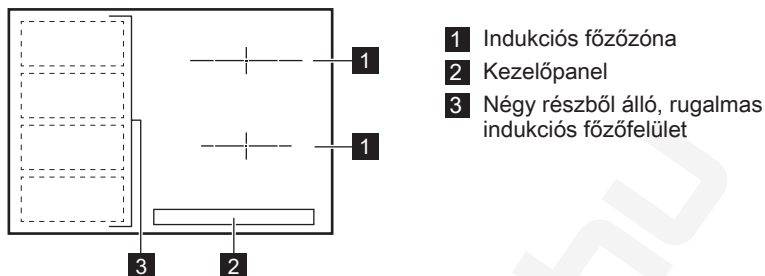
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

2.6 Szerviz

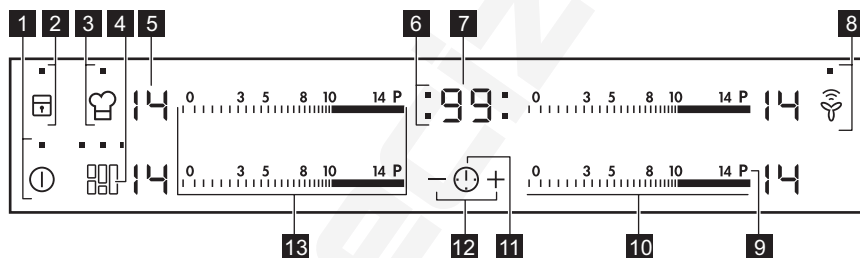
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése



3.2 Kezelőpanel elrendezés



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

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2		Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3		ProCook	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.
8		Hob²Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.

	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
9	P	Rásegítés funkció	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

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
/ /	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár / Gyerekzár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.
/ /	A ProCook funkció működik.

3.4 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



VIGYÁZAT!

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

Az indukciós főzőzónának 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.

4.1 Be- és kikapcsolás

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

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

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

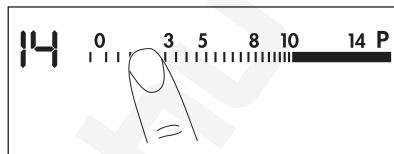
A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
 , 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 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 (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a  megjelenik.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.5 Rásegítés funkció

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



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

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

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.6 Időzítő

Visszaszámlálós időzítő

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

Először a főzőzónát, majd a funkciót állítsa be. A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti a funkció beállítása előtt vagy után.

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

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámlolása 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 előreszámlálós 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 bekapcsolása: érintse meg az időzítő  gombját; a  jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a  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  látható).

A funkció bekapcsolása: 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.

4.7 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  4 másodpercre bekapcsol. 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.

4.8 Gyerekzár

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  bekapcsol. 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  bekapcsol. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

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

4.9 OffSound Control (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  vagy  jelenik meg. Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

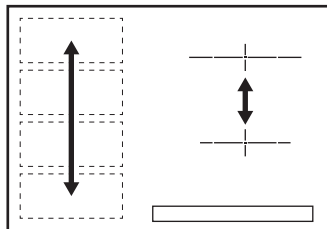
-  - a hangjelzések kikapcsolnak
 -  - a hangjelzések bekapcsolnak
- A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

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

- megérinti a  gombot;
- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámlálós időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

4.10 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.



4.11 Hob²Hood

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



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

A funkció automatikus működése

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

Automatikus üzemmódok

	Automa- tikus vi- lágítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H0 üzem- mód	Ki	Ki	Ki
H1 üzem- mód	Be	Ki	Ki
H2 üzem- mód ³⁾	Be	1. venti- látorse- besség	1. venti- látorse- besség
H3 üzem- mód	Be	Ki	1. venti- látorse- besség
H4 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	1. venti- látorse- besség
H5 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	2. venti- látorse- besség

	Automa- tikus vi- lágítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H6 üzem- mód	Be	2. venti- látorse- besség	3. venti- látorse- besség

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 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



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



Az üzemmódok közötti váltáskor a hőfokbeállítás visszaáll 0 értékre.

5.1 FlexiBridge funkció

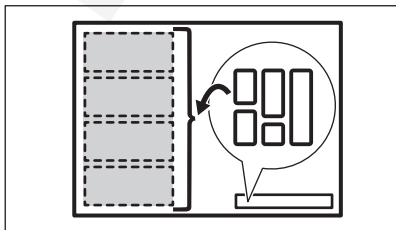
A rugalmas indukciós főzőfelület négy részterületből áll. A részterületek két különböző méretű főzőzónává vagy egyetlen, nagyméretű főzőfelületté kapcsolhatók össze. A részterületek összeállítása a használandó főzőedény méretéhez megfelelő üzemmód kiválasztásával végezhető el. Három üzemmód áll rendelkezésre: Normál (a főzőlap bekapcsoláskor automatikusan bekapcsol), Big Bridge és Max Bridge.



A hőfok beállításához használja a két bal oldali kezelősávot.

Váltás üzemmódok között

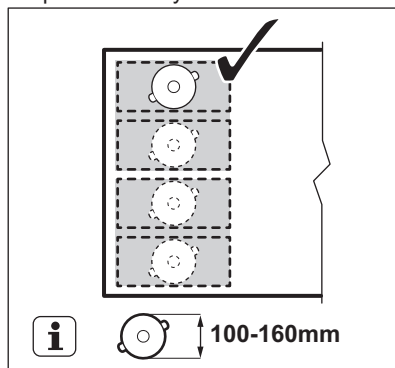
Az üzemmódok közötti váltáshoz használja a  érzékelőmezőt..



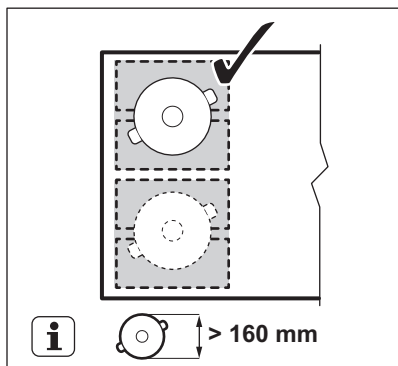
A főzőedény átmérője és helyzete

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.

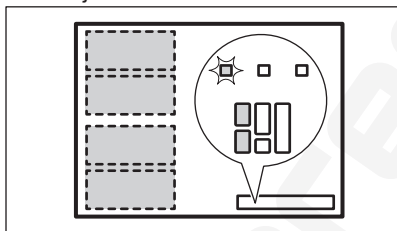


A 160 mm-nél nagyobb átmérőjű főzőedényeket központosan helyezze el két részterület között.

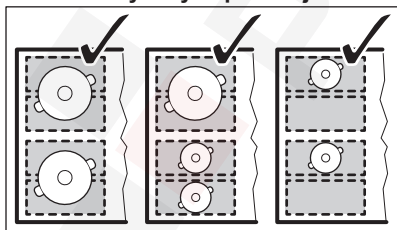


5.2 FlexiBridge Normál üzemmód

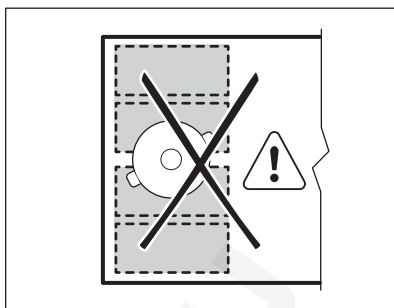
A főzőlap bekapcsolásakor az üzemmód automatikusan bekapcsol. A részterületeket két különálló főzőzónára kapcsolja össze. A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik főzőzónánál. Ehhez használja a bal oldali kezelősávokat.



A főzőedény helyes pozíciója:

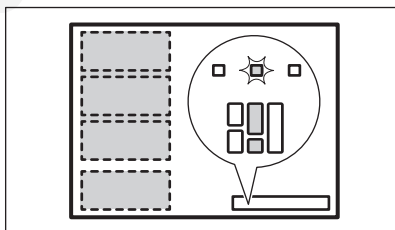


A főzőedény helytelen pozíciója:



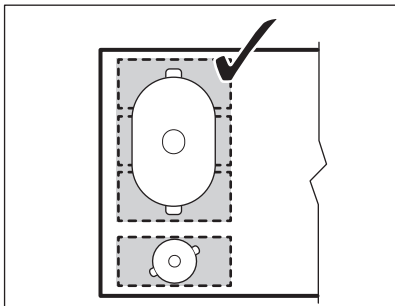
5.3 FlexiBridge Big Bridge üzemmód

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. Ehhez használja a bal oldali kezelősávokat.

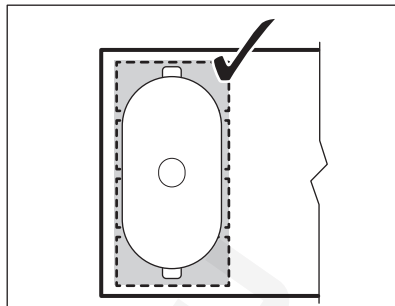
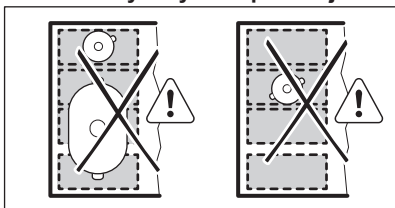


A főzőedény helyes pozíciója:

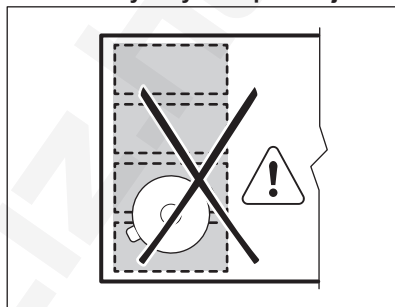
Az üzemmód használatához helyezzen egy főzőedényt a három összekapcsolt részterületből álló felületre. Ha a főzőedény kisebb, mint két részterület, a kijelzőn  szimbólum jelenik meg, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A főzőedény helytelen pozíciója:

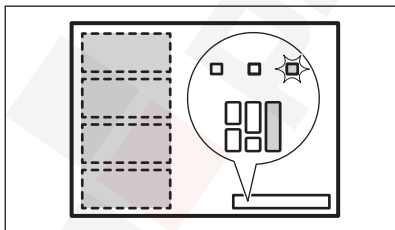


A főzőedény helytelen pozíciója:



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  szimbólum jelenik meg, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

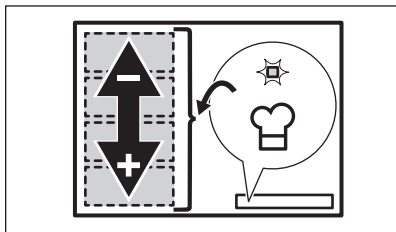
5.5 ProCook funkció

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

A funkció az indukciós főzőfelületet három különböző hőfokbeállítás területre osztja fel. A főzőlap érzékeli a főzőedény helyzetét, és a hőmérsékletet a főzőedény helyzetének megfelelően állítja be. A főzőedényt az első, középső vagy hátsó helyzetbe lehet állítani. Ha a főzőedényt az első helyzetbe állítja, a legmagasabb hőmérsékletet érheti el. A hőmérséklet csökkentéséhez állítsa a főzőedényt a középső vagy hátsó helyzetbe.

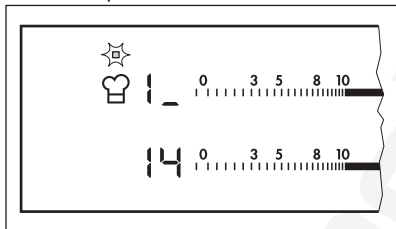


Amikor a funkció működik, csak egy főzőedényt használjon.

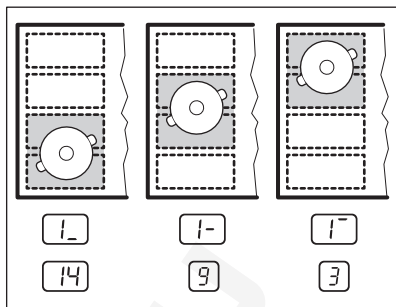


Általános tudnivalók:

- 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 kezelősávvval 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



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

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.

Főzőedények 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.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a

főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos 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 hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

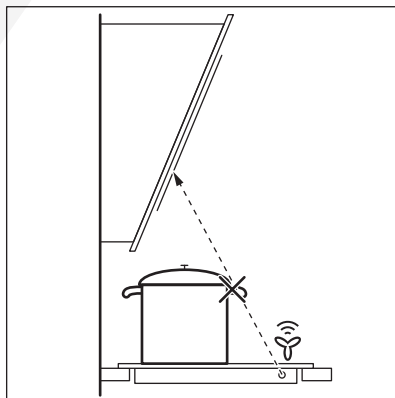
Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
- 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
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	Féldőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

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. Ennek elkerüléséhez ne használja egyszerre a főzőlapot és az ilyen készülék távirányítóját.

Páraelszívók Hob²Hood funkcióval

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. A

funkcióval működő AEG páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

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 tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

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. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

7.2 A főzőlap tisztítása

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

8. HIBAEELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

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 kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	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 Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	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 Hob ² Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
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 funkció üzemmódtól függ. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A főzőedény aljának átmérője nem megfelelő a bekapcsolt funkcióhoz vagy funkció üzemmódhoz.	A bekapcsolt funkcióhoz vagy funkció üzemmódhoz megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon. A 160 mm-nél kisebb átmérőjű főzőedényeket az indukciós főzőzóna egyetlen részterületére helyezze. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	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 FlexiBridge funkció működik. A működésben levő funkció üzemmód egy vagy több részterületét nem fedi le a főzőedény.	A működésben levő funkció üzemmód megfelelő számú részterületét fedje le a főzőedénnyel, vagy váltson funkció üzemmódot. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. fejezetet.
	A ProCook funkció működik. Két edényt helyezett a rugalmas indukciós főzőzónára.	Egyszerre csak egy edényt használjon. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző 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 a  jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A  visszajelző világitani kezd.	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 hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem sikerül megoldania a problémát, 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 róla, hogy a tűzhely

megfelelően működik-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szervizmunkatárs vagy a kereskedő kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

9. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

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.

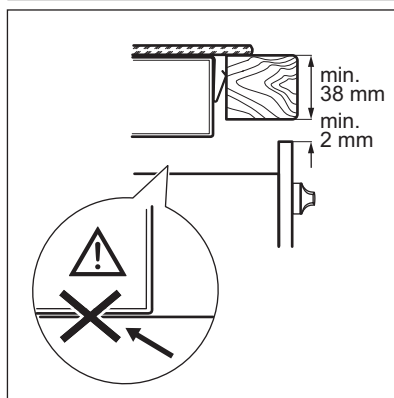
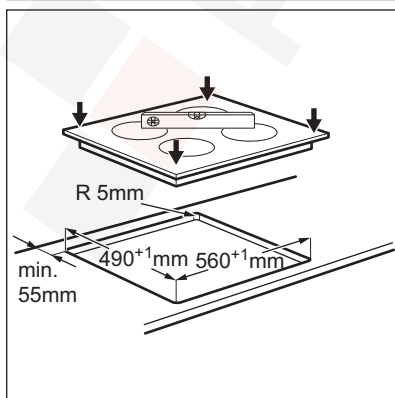
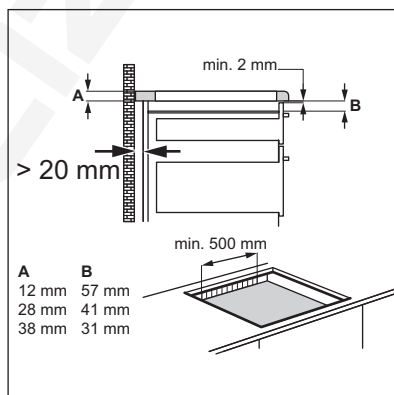
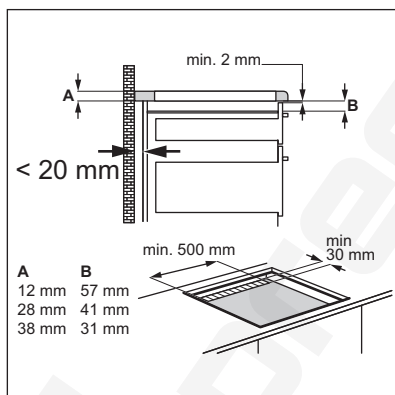
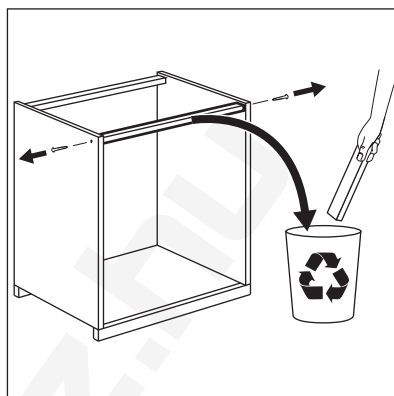
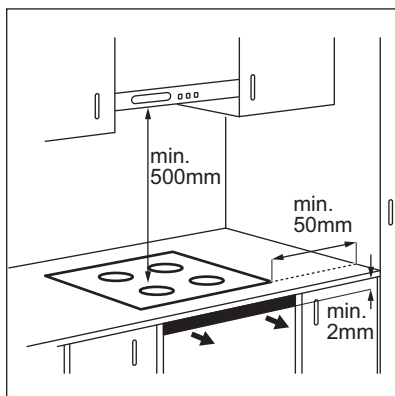
9.3 Csatlakozó kábel

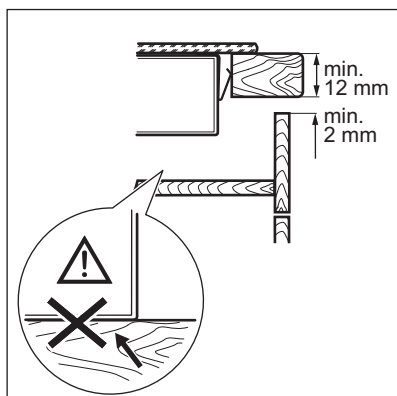
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy

ennél magasabb hőmérsékletet
elviselő) vezetékre: H05BB-F T min

90°C. Forduljon a hivatalos
márkaszervizhez.

9.4 Összeszerelés





10. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

10.1 Adattábla

Modell: HKP65410FB
 Típus: 58 GAD CL AU
 Indukciós 7.4 kW
 Sorozatszám:
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 076 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Készült Németországban
 7.4 kW



10.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	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 szabvány szerint

A készülék azonosítójele		HKP65410FB
Főzőlap típusa		Beépíthető főzőlap
Főzőzónák száma		2
Főzőfelületek száma		1
Fűtési technológia		Indukciós főzőlap
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Jobb első Jobb hátsó	14,5 cm 18,0 cm
Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	Bal	H: 45.3 cm Sz: 21.5 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Jobb első Jobb hátsó	179,0 Wh / kg 164,5 Wh / kg
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)	Bal	177,6 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		175,2 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 maradékhot 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



867327016-A-342015

preciz.hu