

▶ IPE74541FB

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	<b>2</b>
	Плоча	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	<b>22</b>
	Főzőlap	
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>42</b>
	Płyta grzejna	

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	17
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	17
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	20
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	21

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ


Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

### 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

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

### **1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

### **1.2 Общи мерки за безопасност**

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уреда е монтиран над чекмеджето:
  - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
  - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че

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

## 2.3 Употреба



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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

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



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при 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.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на котлона.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре,

когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.

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

## 2.4 Грижи и почистване

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

продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

## 2.5 Обслужване

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

## 2.6 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Преди монтажа

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

Сериен  
номер .....

## 3.2 Вградени плочи

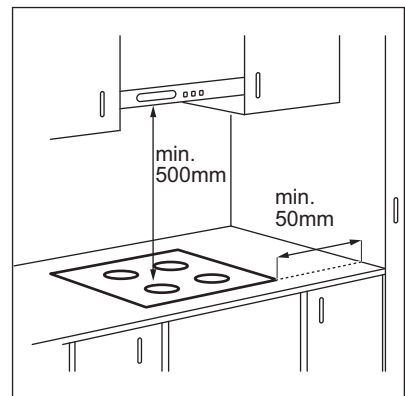
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

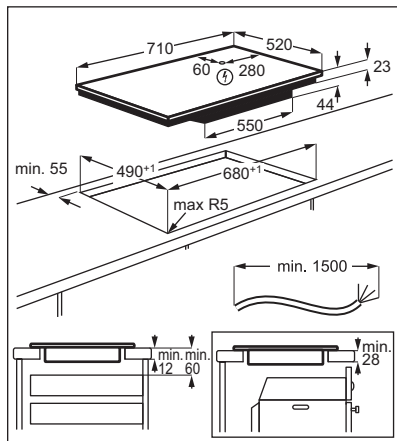
## 3.3 Свързващ кабел

- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който

издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с местния сервизния център.

## 3.4 Монтаж

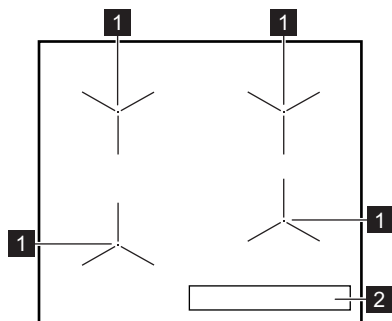




Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

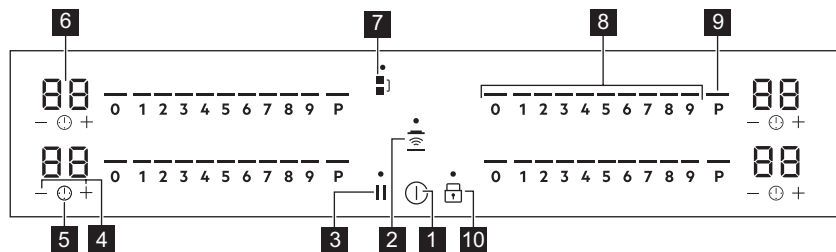
## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене







- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Контролно табло

### 4.2 Разположение на командното табло



За да видите командното табло и позициите на зоната, активирайте уреда с . 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	①	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2		Hob <sup>2</sup> Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
3		Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
4	+ / -	-	Увеличава или намалява времето.
5		-	За задаване на функциите на таймера.
6	-	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
7		Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
8	-	Лента за управление	За настройване на степен за нагриване.
9	P	PowerBoost	За да активирате функцията.
10		Заклучване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.

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



#### ВНИМАНИЕ!

 /  /  - Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

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

Когато плочата е деактивирана, индикаторите все още са видими. Когато плочата е достатъчно студена, те изчезват.



## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата. Командното табло светва след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате. Когато плочата е деактивирана, можете да видите само .

## 5.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- не поставяте съдовете за готвене за 50 секунди,
- не задавате настройката за нагряване за 50 секунди след поставянето на съдовете,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа) на командното табло за повече от 10 секунди. Когато чуете акустичен сигнал, плочата се деактивира. Махнете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плочата.
- не спрете зоната за готвене или не промените настройката за нагряване. След определено време плочата се деактивира.

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

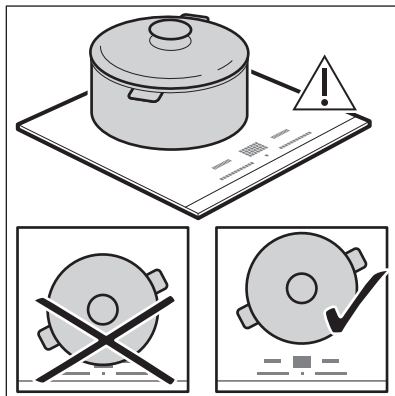
Настройка за нагряване	Плочата се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

## 5.3 Използване на зоните за готвене



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



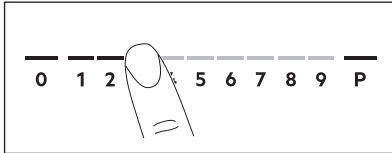
Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

След откриване на готварския съд, настройката за нагряване 0 се включва.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията Bridge няма да бъде активирана.

## 5.4 Настройката за нагряване

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

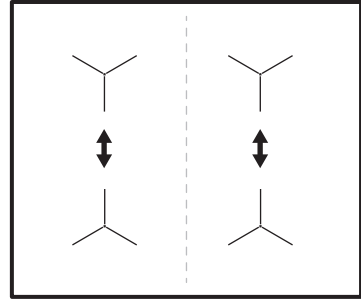


След като поставите съда в зоната и зададете настройката за нагряване, тя остава непроменена за 50 секунди, след като премахнете съда.

Контролната лента започва да мига за втората половина от това време. Ако поставите съда в зоната за готвене отново през това време, настройката за нагряване отново се активира. В противен случай зоната за готвене се деактивира.

## 5.5 функция Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плота. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 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 3680 W.
- Функцията намалява мощността на другите зони за готвене, свързани към същата фаза.
- За зони за готвене, които имат намалена мощност, в контролния панел се показват максималните настройки на топлината.
- Ако не е налична по-висока степен на нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.
- Активирането на функцията зависи от броя и размера на съдовете.



## 5.6 Bridge



Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони.

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

Първо настройте нагряването за една от левите зони за готвене.

### За да активирате функцията:

докоснете **1**. За да зададете или промените настройката за топлина, докоснете някой от контролните сензори.

### За да деактивирате функцията:

докоснете **1**. Зоните за готвене работят независимо една от друга.

## 5.7 PowerBoost

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

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

Функцията се деактивира автоматично.




За максимални стойности на продължителността вижте "Технически данни".

## 5.8 Таймер



### Таймер за обратно броене



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



Нагласете настройката за нагриване на зоната за готвене, а след това и функцията.

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





Цифрите на таймера  и







индикаторите  и  се появяват на дисплея.

Ако таймерът не е настроен,  и  изчезват след 3 секунди.

2. Докоснете  или , за да нагласите времето (00 – 99 минути).

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.


Индикаторите  и  изчезват. Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  светва. За да спрете сигнала, докоснете .


За да деактивирате функцията: докоснете . Индикаторите  и  се включват. Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.



Алтернативна възможност е да настроите нивото на нагриване на 0. В резултат от това прозвучава сигнал и таймерът спира.

### Таймер



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







Поставете готварския съд върху зона за готвене, за да се появи символът .


1. Докоснете , за да активирате функцията.

2. Докоснете  или  за задаване на време. Функцията започва автоматично след 4 секунди.

Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.




Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  светва. Докоснете , за да спрете сигнала.


За да деактивирате функцията: докоснете . Индикаторите  и  се включват. Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.

 Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.


## 5.9 Пауза

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

Когато функцията е активна, символите ,  или  могат да бъдат използвани.

Докоснете , за да активирате функцията.


Настройката на температурата се понижава до 1.


За да деактивирате функцията, натиснете . Предишната настройка на температурата се включва.


## 5.10 Заклучване

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

Първо настройте степента на нагриване.

Докоснете , за да активирате функцията.


За да деактивирате функцията, докоснете .

 Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 5.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

Активирайте първо плочата и не задавайте настройката за нагриване.



Докоснете , докато прозвучи сигнал и индикаторът се включи, за да активирате функцията. Контролните ленти изчезват. Деактивирайте плочата.



Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.


### За да деактивирате функцията само за един период на готвене:

Активирайте плочата с  светва.

Докоснете  докато сигналните звуци и индикаторът се изключат. Контролната лента се появява. Задайте настройката за нагриване до 50 секунди. Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията все още е активна.








### За да деактивирате функцията за постоянно:


Активирайте плочата и не задавайте настройката за нагриване.


Докоснете , докато сигналните звуци и индикаторът се изключат. Контролните ленти се появяват. Деактивирайте плочата.

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

Първо деактивирайте плочата.

1. Докоснете  за 3 секунди, за да активирате функцията. Екранът се включва и изгасва.
2. Докоснете  за 3 секунди.  или  светва.
3. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:
  -  – звуците са изключени
  -  – звуците са включени
4. За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е установена за , вие можете да чувате звуците, само когато:

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

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

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



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

### Автоматично управление на функцията

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

### Активиране на осветлението

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



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

### Автоматични режими

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

## Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва.
3. Докоснете за 3 секунди.
4. Докоснете няколко пъти, докато светне Н.
5. Докоснете от таймера, за да изберете автоматичен режим.

Когато приключите с готвенето и деактивирате плочата, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.



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

## Ръчно управление на скоростта на вентилатора

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

Докоснете когато плочата е активна.

Това деактивира автоматичното управление на функцията и ви позволява да 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.

## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



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

### 6.1 Готварски съдове



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



Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

#### Материал на готварския съд

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

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

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



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

#### Размери на готварските съдове

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

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



Вж. "Технически данни".

### 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: електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумовете са нормални и не показват неизправност.**

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

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

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

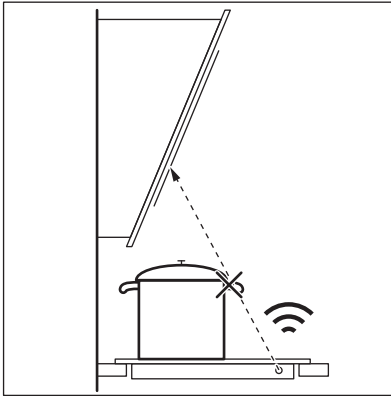
При управление на плочата с тази функция:

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

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


**Аспираторът на картинката е само примерен.**





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

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

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

## 7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 7.1 Обща информация

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

### 7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в

противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.


- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.


## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

## 8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да изключват, се обадете на квалифициран електротехник.
	Не настройвате температурата за 50 секунди.	Включете котлона отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 50 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Разгледайте "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Не можете да зададете максимална степен на нагряване за една от зоните за готвене.	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно.	Намалете настройката за загряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте "Управление на мощността".
Прозвучава звуков сигнал и котлонът се изключва. Когато котлонът се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да се нагорещи, свържете се с упълномощен сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Нob²Hood не работи.	Покрили сте командното табло.	Махнете предмета от командното табло.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте плота ръчно.
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до полетата за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звучите. Вижте "Всекидневна употреба".
 светва.	Защита за деца или Заключване работи.	Вижте "Всекидневна употреба".
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте "Технически данни".
Е и число светят	На котлона има грешка.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако Е се появи отново, изключете котлона от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете котлона от захранващата ел. мрежа. Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

## 8.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. 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. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

## 9.1 Табелка с технически данни

Модел IPE74541FB  
Тип 62 C4A 20 AA  
Индукционен 7.35 kW  
Сериен номер .....  
AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 477 00  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Произведено в Германия  
7.35 kW



## 9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварски съд [mm]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна средна	2300	3600	10	180 - 240
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145

Габарити на готварските съдове за режим мост

Позиция мост	Минимален размер на готварския съд [mm]	Максимален размер на готварския съд [mm]
Отляво	160 x 360	200 x 420

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

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

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 10.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден само за пазара на ЕС

Идентификация на модела	IPE74541FB	
Тип готварски плот	Вградени котлони	
Брой зони за готвене	4	
Загряваща технология	Индукция	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 cm
	Задна лява	21,0 cm
	Задна средна	24,0 cm
	Предна дясна	14,5 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (ЕС electric cooking)	Предна лява	181,8 Wh / kg
	Задна лява	190,8 Wh / kg
	Задна средна	189,2 Wh / kg
	Предна дясна	180,2 Wh / kg
Енергийна консумация на котлона (ЕС electric hob)	185.5 Wh / kg	

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


#### 10.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

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

## 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	22
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	25
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	27
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	28
5. NAPI HASZNÁLAT.....	29
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	34
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	37
8. HIBAEZHÁRÍTÁS.....	37
9. MŰSZAKI ADATOK.....	40
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	40

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



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



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

### 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.



## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró fűzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe

helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás

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

## 2.5 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám .....

## 3.2 Beépíthető tűzhelylapok

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

## 3.3 Csatlakozóvezeték

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

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.6 Ártalmatlanítás

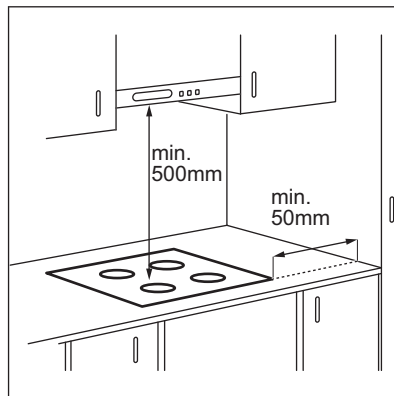


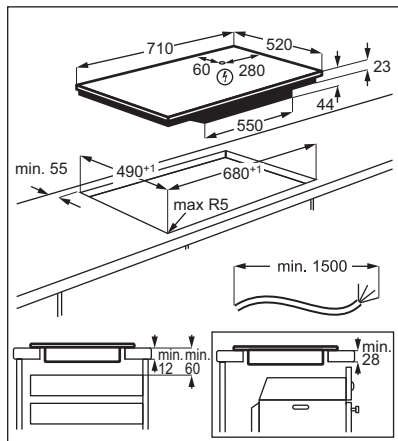
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3.4 Összeszerelés

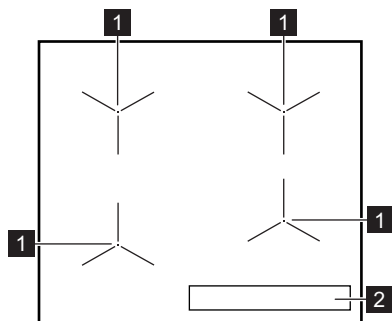




Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

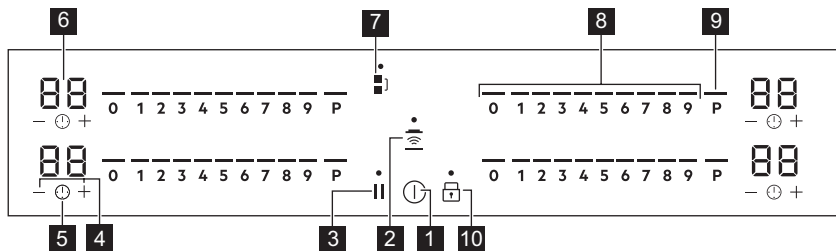
## 4. TERMÉKLEÍRÁS


### 4.1 Főzőfelület elrendezése







- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

### 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A kezelőpanel bekapcsolásához és a zónák elhelyezkedésének megtekintéséhez kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

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		Hob <sup>®</sup> Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.
3		Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
4	+ / -	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
5		-	Beállítja az időzítő funkciót.
6	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
7		Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
8	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.
9	P	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
10		Funkciózár / Gyermekezár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.

### 4.3 OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben)



#### FIGYELMEZTETÉS!

☰ / = / - A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónák maradék hő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

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

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

## 5. NAPI HASZNÁLAT



#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához. A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolásakor, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után.

A főzőlap kikapcsolt állapotában csak a ① mező látható.

## 5.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

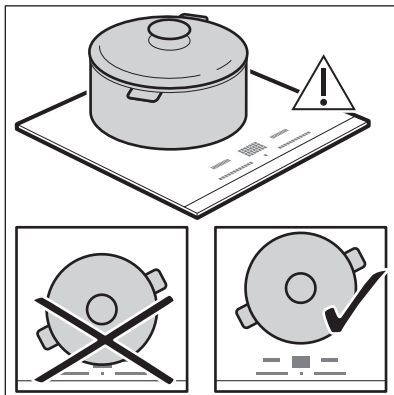
Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

## 5.3 A főzőzónák használata



### VIGYÁZAT!

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



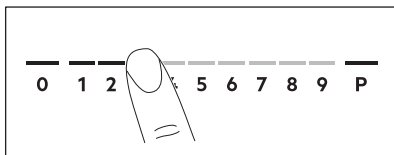
A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőedény érzékelése után a hőfok beállítása 0 értékkel jelenik meg.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.

## 5.4 A hőfokbeállítás

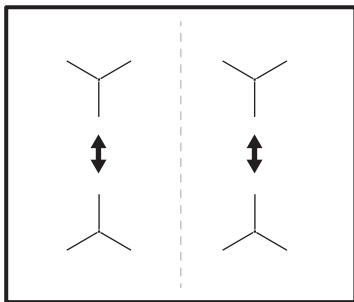
Érintse meg a kezelősavót a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősavon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást az adott főzőzónán.



Miután egy edényt a főzőzónára helyezett, és beállította a hőfokot, az 50 másodpercig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelősav ezen időtartam második felében villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna kikapcsol.

## 5.5 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3680 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőpanel a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.
- A funkció bekapcsolása az edények méretétől és számától függ.



## 5.6 Bridge

- i** A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény.

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

Először állítsa be az egyik bal oldali főzőzóna hőfokát.

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

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

## 5.7 PowerBoost

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

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



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

## 5.8 Időzítő

### Visszaszámlálásos időzítő

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

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


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




Az időzítő **00** számjegyei, továbbá a **+** és **-** visszajelzők megjelennek a kijelzőn. A




Ha az időzítő nincs beállítva, a **+** és **-** visszajelző kialszik 3 másodperc múlva.

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

3 másodperc múlva az óra automatikusan megkezdi a visszaszámlálást. A **+** és **-** visszajelzők kialszanak. A Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** villog. A


jelzés leállításához érintse meg a  gombot.




A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Világít a  és  visszajelző.

Használja a  vagy  gombot a  érték beállításához. Másik lehetőségként állítsa a hőfokot 0 szintre. Ennek eredményeként hangjelzés hallható, és az időzítés törlődik.


## Percszámláló


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







A  szimbólum megjelenéséhez helyezzen egy edényt a főzőzónára.


1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a .
2. Érintse meg a  vagy  gombot az idő beállításához.

A készülék 4 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót. Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.




Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A  és a  visszajelző világít. Használja a  vagy  gombot a  érték beállításához.

 A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.


## 5.9 Szünet

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

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

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A készülék visszakapcsol az előző hőfokbeállításra.


## 5.10 Funkciózár

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

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.


## 5.11 Gyermekezár



Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.



Először kapcsolja be a főzőlapot, de ne végezzen hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához addig tartsa megérintve a  gombot, míg hangjelzés nem hallható, és a visszajelző meg nem jelenik.

A kezelősávok eltűnnek. Kapcsolja ki a főzőlapot.

 Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.


**A funkció kikapcsolása egyetlen főzési műveletre:** Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  kijelzés megjelenik.

Addig tartsa megérintve a  gombot, míg hangjelzés nem hallható, és a visszajelző el nem alszik. A kezelősáv megjelenik. A hőfokot 50 másodpercen belül állítsa be. A főzőlap használatra kész. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

**A funkció állandó**


**kikapcsolása:** Kapcsolja be a főzőlapot, de ne változtassa a hőfokbeállítást.




Addig tartsa megérintve a  gombot, míg hangjelzés nem hallható, és a visszajelző el nem alszik. A kezelősávok megjelennek. Kapcsolja ki a főzőlapot.



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


Először kapcsolja ki a főzőlapot.



1. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig a funkció bekapcsolásához.

A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.


2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.


A  vagy  visszajelző világít.

3. Érintse meg az Időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
-  - a hangjelzések bekapcsolnak

4. Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

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

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

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

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



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

### A funkció automatikus működése

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

### A világítás bekapcsolása

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



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





### Automatikus üzemmódok

	Auto- mati- kus világ- ítás	Forra- lás <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0 üzemmód	Off (Ki)	Off (Ki)	Off (Ki)
H1 üzemmód	Be	Off (Ki)	Off (Ki)
H2 üzemmód <sup>3)</sup>	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H3 üzemmód	Be	Off (Ki)	1. ventilátorsebesség
H4 üzemmód	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség

	Auto- mati- kus világ- ítás	Forra- lás <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H5 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	2. venti- látorse- besség
H6 üzem- mód	Be	2. venti- látorse- besség	3. venti- látorse- besség

- 1) A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.
- 2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.
- 3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

## Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
  2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.
- A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.
  4. Érintse meg a  gombot néhányszor, míg a H meg nem jelenik.
  5. Érintse meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még


egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.






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

## A ventilátorsebesség kézi beállítása

A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.

Érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben.

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

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



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

## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Főzőedény



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

- i** Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

### A főzőedény anyaga

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

### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

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

- i** A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

### Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

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

- i** Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

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

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**

## 6.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

## 6.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

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

- i** A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.

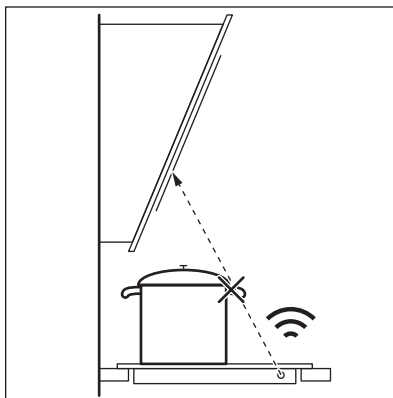
Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége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

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

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:

- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.


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





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

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

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

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános tudnivalók

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

### 7.2 A főzőlap tisztítása

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

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

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

## 8. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Hibaelhárítás

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítását 50 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 50 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.	A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik.	Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Hob <sup>2</sup> Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelét.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyermekezár vagy Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.  Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően

üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell: IPE74541FB  
 Típus: 62 C4A 20 AA  
 Indukciós 7.35 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 477 00  
 220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz  
 Gyártási hely: Németország  
 7.35 kW



### 9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső hátsó	2300	3600	10	180 - 240
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145

Főzőedény-méretek híd üzemmódhoz

Híd elhelyezkedése	Főzőedény min. mérete [mm]	Főzőedény max. mérete [mm]
Bal	160 x 360	200 x 420

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.

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárólag az EU piacra érvényes

A készülék azonosítójele	IPE74541FB
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap
Főzőzónák száma	4
Fűtési technológia	Indukciós



Kör alakú főzőzónák átmé- rője (Ø)	Bal első	21,0 cm
	Bal hátsó	21,0 cm
	Középső hátsó	24,0 cm
	Jobb első	14,5 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	181,8 Wh / kg
	Bal hátsó	190,8 Wh / kg
	Középső hátsó	189,2 Wh / kg
	Jobb első	180,2 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		185,5 Wh / kg

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


## 10.2 Energiatakarékosság


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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	42
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	45
3. INSTALACJA.....	47
4. OPIS URZĄDZENIA.....	48
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	50
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	55
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	57
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	58
9. DANE TECHNICZNE.....	60
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	61

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

### 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada

za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

### **1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

### **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta

urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów do innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.

- Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać

rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

### 2.3 Eksploatacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie

elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszczu i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.5 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.6 Utylizacja



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

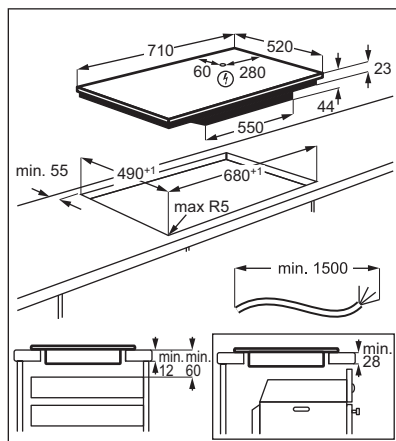
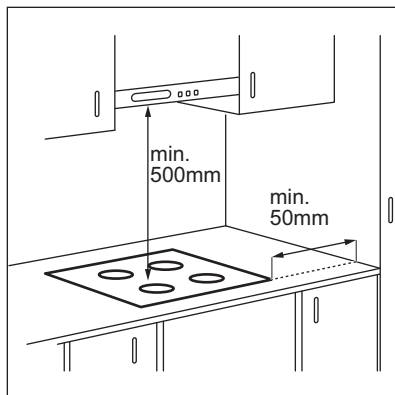
## 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

- W zestawie z płytą grzejącą znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

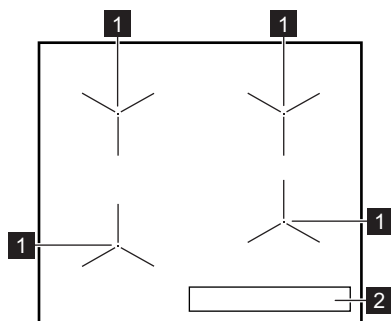
### 3.4 Montaż



- i** Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

## 4. OPIS URZĄDZENIA

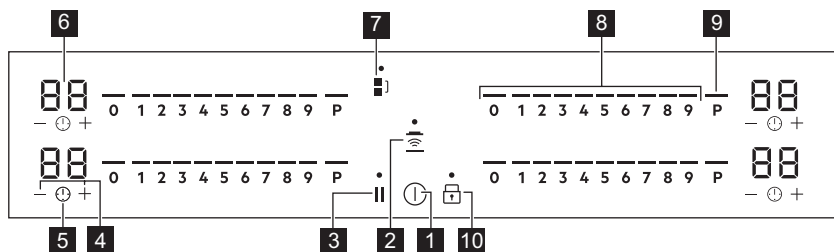
### 4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania



## 4.2 Układ panelu sterowania



Aby wyświetlić panel sterowania i pola grzejne, należy włączyć urządzenie za pomocą ①

Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	① WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	Hob <sup>2</sup> Hood	Włączanie i wyłączenie trybu ręcznego funkcji.
3	Pauza	Włączanie i wyłączenie funkcji.
4	+ / -	Przedłużanie lub skracanie czasu.
5	⌚ -	Ustawianie funkcji zegara.
6	- Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
7	Bridge	Włączanie i wyłączenie funkcji.
8	- Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
9	P PowerBoost	Włączanie funkcji.
10	🔒 Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.

### 4.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



#### OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

Po wyłączeniu płyty grzejnej wskaźniki pozostają widoczne. Po ostygnięciu płyty grzejnej wskaźniki znikają.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ① przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Paski regulacji wyświetlają się po włączeniu płyty grzejnej i gasną po jej wyłączeniu.

Gdy urządzenie jest wyłączone, widoczne jest tylko ①.

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej nie ustawiono żadnego naczynia;
- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

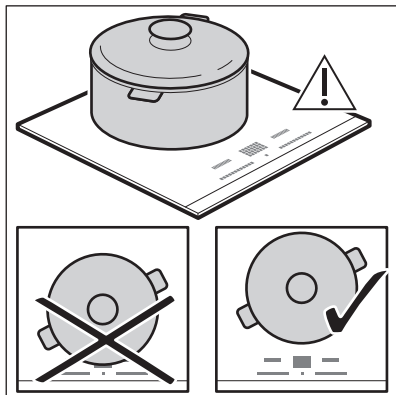
Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączona po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godz.

### 5.3 Używanie pól grzejnych



#### UWAGA!

Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem elementów elektronicznych.



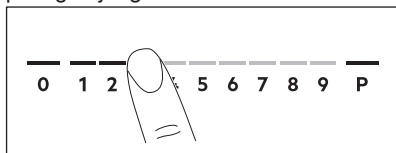
Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Po wykryciu naczynia pojawia się wskazanie mocy grzania (wartość 0).

Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.

## 5.4 Ustawienie mocy grzania

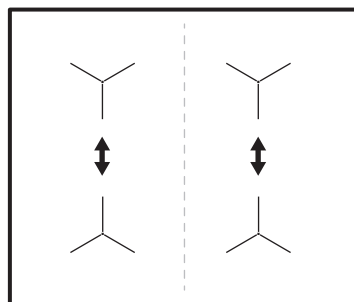
Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym żądanej mocy grzania lub przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania dla danego pola grzejnego.



Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i ustawieniu mocy grzania pozostanie ona na niezmiennym poziomie przez 50 sekund po zdjęciu naczynia. Przez ostatnie 25 sekund tego czasu pasek regulacji będzie migał. Jeśli w ciągu tego czasu na polu grzejnym zostanie ponownie ustawione naczynie, nastąpi przywrócenie ustawionej mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzejne wyłączy się.

## 5.5 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3680 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe maksymalne ustawienia mocy grzania.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.



## 5.6 Bridge


- Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają jak jedno pole grzejne.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć [1]. Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy


grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

## 5.7 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Dotknąć **P**, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego. Funkcja wyłączy się automatycznie.


 Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.


## 5.8 Zegar

### Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.



Wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

1. Dotknąć , aby włączyć funkcję lub zmienić ustawienie czasu.


Na wyświetlaczu pojawią się cyfry  ustawienia zegara oraz wskaźniki **+** i **-**.

Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wskaźniki **+** i **-** zgasną po 3 sekundach.

2. Dotknąć **+** lub **-**, aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).


Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki **+** i **-** zgasną. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .



Włączą się wskaźniki **+** i **-**. Za pomocą **-** lub **+** ustawić na wyświetlaczu wartość . Ewentualnie ustawić poziom mocy grzania na 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i ustawienie zegara zostanie anulowane.



## Minutnik


Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Umieścić naczynie na polu grzejnym. Wyświetli się symbol .

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać .
2. Dotknąć **+** lub **-**, aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.




Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby włączyć sygnał dźwiękowy.


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki **+** i **-**. Za pomocą **-** lub **+** ustawić na wyświetlaczu wartość .


 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

## 5.9 Pauza

Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń ,  i .


Dotknąć , aby włączyć funkcję. Ustawienie mocy grzania obniża się do 1.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.


## 5.10 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .


 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 5.11 Blokada uruchomienia





Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.

Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy się wskaźnik. Paski regulacji znikną. Wyłączyć płytę grzejną.


 Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.

**Aby wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** włączyć

płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się . Dotknąć i przytrzymać , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wskaźnik zgaśnie. Pojawi się pasek regulacji. Ustawić w ciągu 50 sekund moc grzania. Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie nadal aktywna.


**Aby całkowicie wyłączyć**

**funkcję:** włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.

Dotknąć , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wskaźnik zgaśnie. Pojawia się paski regulacji. Wyłączyć płytę grzejną.



## 5.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)


Najpierw wyłączyć płytę grzejną.



1. Dotknąć  przez 3 sekundy, aby włączyć płytę.

Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

2. Dotknąć  przez 3 sekundy.


Wyświetli się  lub .


3. Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
-  – sygnały dźwiękowe są włączone

4. Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie

, sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

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

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

### Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

### Włączanie oświetlenia

Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

### Tryby automatyczne

	Auto- ma- tycz- ne oś- wietle- nie	Gotowa- nie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 <sup>3)</sup>	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1

	Auto- ma- tycz- ne oś- wietle- nie	Gotowa- nie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

### Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się H.
5. Dotknąć zegara, aby wybrać tryb automatyczny.


Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwi przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.




Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.



## Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

Dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona.

Powoduje to wyłączenie trybu automatycznej funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.

Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom.

Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy dotknąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń kuchennych

#### Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

#### Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.



Patrz „Dane techniczne”.

### 6.2 Odgłosy podczas pracy

#### Jeżeli słycać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

### 6.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

### 6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole

grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłączny charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.



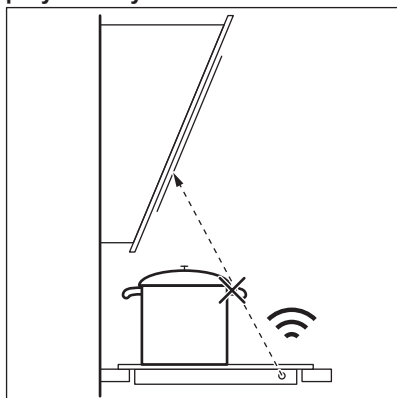
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 6.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Jeśli funkcja jest włączona:


- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetleniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie używać innych urządzeń sterowanych zdalnie podczas korzystania z funkcji płyty grzejnej.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie .

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.

- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

## 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty

grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

# 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 50 sekund nie ustalono mocy grzania.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 50 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika  .	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.
	Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się $\text{E}$ oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się $\text{E}$ , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...


Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy upewnić się, że

płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

# 9. DANE TECHNICZNE

## 9.1 Tabliczka znamionowa

Model IPE74541FB  
 Typ 62 C4A 20 AA  
 Moc indukcyjna 7.35 kW  
 Nr seryjny .....  
 AEG

Numer produktu 949 597 477 00  
 220-240 V/400 V, 2N, 50-60 Hz  
 Wyprodukowano w Niemczech  
 7.35 kW  


## 9.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczyńia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3600	10	180 - 240

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145

Wymiary naczyń dla trybu połączonych pól

Położenie połączonych pól	Minimalna wielkość naczynia [mm]	Maksymalna wielkość naczynia [mm]
Lewe	160 x 360	200 x 420

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych

w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	IPE74541FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Środkowe tylne Prawe przednie	21,0 cm 21,0 cm 24,0 cm 14,5 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Środkowe tylne Prawe przednie	181,8 Wh/kg 190,8 Wh/kg 189,2 Wh/kg 180,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	185,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych


### 10.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
  - Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
  - Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
  - Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



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



867 350449-A-502018



**AEG**