

▶ IAE64881FB

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	<b>2</b>
	Плоча	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	<b>38</b>
	Főzőlap	

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	36
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	37

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

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


## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

### 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или

повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно 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 всички 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 могат да се нагорещят по време на употреба.
- 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 Основна безопасност**

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

- **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:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван 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 използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- 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 захранващият 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 всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден 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 направят от квалифициран електротехник.
- 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 захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Употреба



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата 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.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.
- Не разчитайте на детектора за тигани.

- 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 контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- 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 Термосонда

- Използвайте Термосонда според предназначението. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосонда препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосонда във фурната или микровълновата печка.
- Термосонда може да отчита температури до 120°C.
- Уверете се, че Термосонда е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почистете Термосонда преди първоначална употреба. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосонда в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който работи Термосонда.
- Използвайте оригиналната опаковка за да съхранявате Термосонда.

- Ако подмените Термосонда, съхранявайте старата на най-малко 3 m разстояние. Старата Термосонда може да повлияе върху начина, по който работи новата.

## 2.5 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от електрозахранването преди начало на поддръжката.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

## 2.7 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 .....

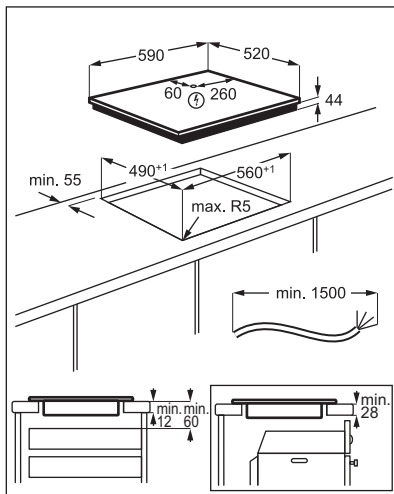
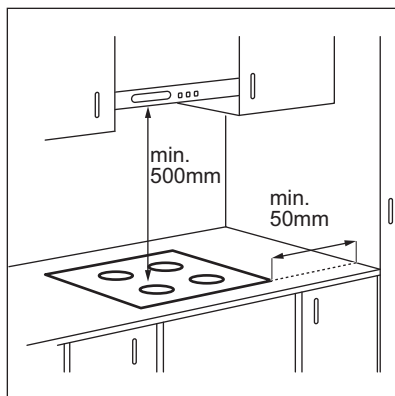
### 3.2 Вградени плочи

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

### 3.3 Свързващ кабел

- Плотът е снабден със свързващ 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 сервизен център.

### 3.4 Монтаж

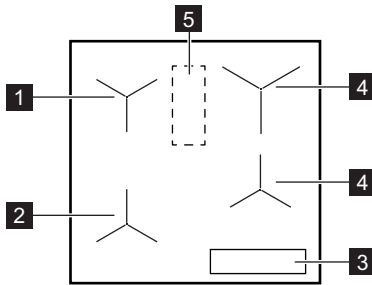


Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене

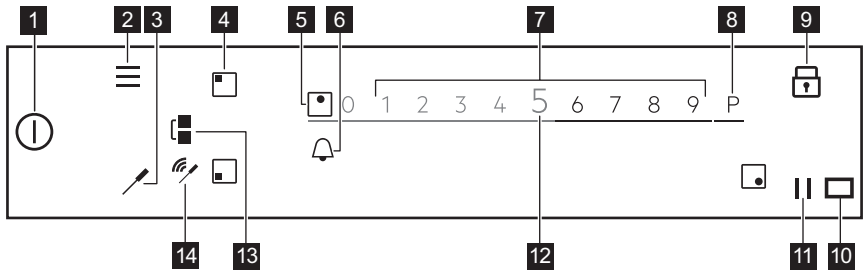


- 1** Индукционна зона с Помощ При Готвене
- 2** Индукционна зона с Помощ При Готвене и Пържене на тиган
- 3** Контролен панел
- 4** Индукционна зона за готвене
- 5** Зона с антена








**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

### 4.2 Разположение на командното табло

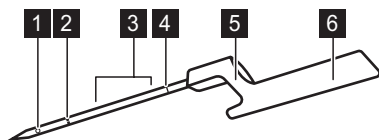


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

Символ	Бележка	
<b>1</b> ①	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
<b>2</b> ≡	Меню	За да отворите и затворите Меню.
<b>3</b> 🔪	Термосонда	За да отворите менюто Термосонда.
<b>4</b> □	Избор на зона	За да отворите плъзгача за избраната зона.
<b>5</b> -	Индикатор на зона	За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
<b>6</b> 🔔	-	За да зададете функциите на таймера.
<b>7</b> -	Плъзгач	За да регулирате степента на нагряване.
<b>8</b> P	PowerBoost	За да активирате функцията.

Символ	Бележка		
<b>9</b> 	Заклучване		За да активирате и деактивирате функцията.
<b>10</b> 	-		Прозорецът на Hob <sup>2</sup> Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.
<b>11</b> 	Пауза		За да активирате и деактивирате функцията.
<b>12</b> 0 - 9	-		За показване текущата степен на нагриване.
<b>13</b> 	Bridge		За да активирате и деактивирате функцията.
<b>14</b> 	Сигнални индикатори		Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

### 4.3 Термосонда

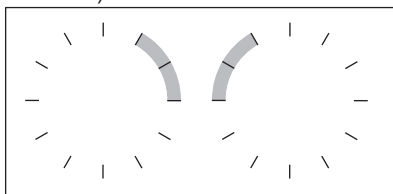






- 1** Точка за измерване
- 2** Маркировка на минимално ниво
- 3** Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
- 4** Код за калибриране
- 5** Кукичка за поставяне на Термосонда върху ръба.
- 6** Дръжка с вътрешна антена

Термосонда е безжична температурна сонда, работеща без батерия, която се доставя заедно с плота. В дръжката има антена. Под повърхността на плота има друга антена, намираща се в зоната между двете задни зони за готвене. За да гарантирате правилна връзка между Термосонда и плота, не поставяйте нищо в тази зона на плота.

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда в храната, поне до маркировката на минималното ниво, ако е възможно. За най-добри резултати при приготвяне на течности потопете Термосонда в течността на 2 – 5 cm над маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда на ръба на тенджерата или тигана с кукичката; в близост до зоната с антената, на позиция „1 – 3

часа“ (за лявата страна на плота) или позиция „9 – 11 часа“ (за дясната част на плота).



Следните индикатори показват силата на връзката между плота и Термосонда на дисплея:  ,  ,  . Ако плотът не може да установи връзка, се появява  . Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, за да установите или усилите връзката. Плотът обновява статуса на връзката на всеки 3 секунди.




За повече информация вижте „Съвети и насоки за Термосонда“.


## 4.4 Ключови функции на плочата

Вашата нова плоча **SensePro®** Ви направлява експертно през целия процес на готвене. Вижте информацията по-долу, за да откриете някои от най-добрите ѝ функции.


В зависимост от вида храна можете да използвате Помощ При Готвене със или без Термосонда. За различни ястия можете да използвате различен набор от функции.

**Термосонда**  – може да се използва по два начина. Измерва температурата при функции като Термометър и Пържене на тиган и спомага за точно поддържане на температурата за различни видове храна докато готвите Сувид или използвате функции като Варене, Къкрене или Подгриване.

**Помощ При Готвене** – подпомага готвенето чрез осигуряване на готови рецепти за различни ястия, предварително зададени параметри на готвене и инструкции стъпка по стъпка. Можете да я използвате с Термосонда, напр. за приготвяне на стек, или без нея, напр. за приготвяне на палачинки. Наличните опции зависят от вида ястие, което желаете да пригответе. В този режим можете да използвате функции като Сувид, Пържене на тиган, Къкрене, Подгриване и много други. Изскачащите прозорци и звукове Ви уведомяват при достигане на предварително зададената температура. Можете да влезете в Помощ При Готвене от Меню.


**Сувид**  – начин за готвене на вакуумирана храна на ниска температура за дълъг период от време, който Ви помага да запазите витамините и вкуса на храната. Вашата плоча Ви предлага ясни настройки и указания за следване.

Щом изберете функцията чрез Помощ При Готвене температурите са определени за различни видове храна. Също така можете да изберете температури по свой избор, ако активирате функцията чрез Сувид от Меню.


**Пържене на тиган**  – метод на пържене с автоматично контролирани нива на нагряване, предназначени за различни видове храна. Той Ви помага да избегнете изгаряне на храна или мазнина. Можете да я активирате чрез избиране на Помощ При Готвене от Меню.


**Термометър** – с тази функция Термосонда измерва температура по време на готвене. Не можете да я използвате, докато функцията Помощ При Готвене работи.

**Други полезни функции на Вашата плоча:**


**Размразяване**  – тази функция е перфектна за разтапяне на шоколад или масло.

**PowerBoost P** – тази функция бързо завира големи количества вода.

**Пауза**  – тази функция намалява степента на нагряване до 1 за всички зони за готвене, което Ви позволява да поддържате храната топла по-дълго време.

**Bridge**  – тази функция Ви позволява да комбинирате зоните отляво и да използвате по-големи готварски съдове. Можете да я използвате с Пържене на тиган.

**Hob²Hood** – тази функция свързва плочата със специален абсорбатор и регулира скоростта на вентилатора.

**Заклучване**  – тази функция временно деактивира контролния панел по време на готвене.

**Защита За Деца** – тази функция деактивира контролния панел, докато плочата не работи, което предотвратява случайна употреба.

**Хронометър, Таймер за обратно броене и Таймер** – три функции, между които можете да избирате за да следите времето за готвене.

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

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



### ВНИМАНИЕ!

III / II / I Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчна топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

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

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го

докоснете отново. Символите отново се показват.

- За определени функции се появява изскачащ прозорец с допълнителна информация при стартирането им. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.
- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

#### Полезни символи за навигиране през дисплея

	Потвърждава избора или настройката.
	За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.
	За плъзгане нагоре/надолу през инструкциите на дисплея.
	За активиране/деактивиране на опциите.
	За затваряне на изскачащия прозорец.
	За отмяна на настройка.

## 5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плочата към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост На Екрана и Сила на звук сигнал.

Може да промените настройката от Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Всекидневна употреба“.

## 5.3 Калибриране на Термосонда

Преди да започнете да използвате Термосонда, трябва да я калибрирате, за да се уверите, че отчита правилно температурата.


Когато Термосонда се калибрира правилно, тя измерва температурата при точката на кипене с граници на отклонение + / - 2°C.

Следвайте процедурата в следните случаи:

- при инсталиране на котлона за първи път;
- при местене на котлона (смяна на надморската височина);
- при замяна на Термосонда.




Използвайте съд за готвене с диаметър 180 mm и го напълнете с 1 – 1,5 l вода.

1. За да калибрирате или рекалибрирате функцията, поставете Термосонда на ръба на съда. Напълнете готварския съд със студена вода, поне до маркировката на минималното ниво, и го поставете върху предната лява зона за готвене.
2. Докоснете .
- Изберете Настройки > Термосонда > Калибриране от списъка.
3. Докоснете Калибриране. Следвайте инструкциите на екрана.




Не добавяйте сол във водата, тъй като това може да окаже влияние върху процедурата.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

## 5.4 Сдвояване на Термосонда


Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.


Ако замените Термосонда с нова, трябва да я сдвоите с Вашата плоча.

1. Докоснете .
- Изберете Настройки > Термосонда > Сдвояване от списъка.
2. Докоснете Изключете, за да изключите предишната Термосонда.
3. Докоснете Сдвояване до зоната за готвене.
- Появява се изскачащ прозорец.
4. Въведете петцифрения код, гравирен върху новата Термосонда, като използвате цифровата клавиатура.
5. Докоснете Ок, за да потвърдите. Вашата Термосонда е вече сдвоена с плота.
- Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

## 5.5 Меню структура

Докоснете , за да получите достъп и да промените настройките на плочата или да активирате някои функции.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

Таблицата показва основната структура на Меню.


Помощ При Готвене	Вижте раздел Помощ При Готвене от „Всекидневна употреба“.	
Функции котлон	Сувид	
	Термометър	
	Размразяване	
Настройки	Защита За Деца	
	Хронометър	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Вижте раздел Hob <sup>2</sup> Hood от „Всекидневна употреба“.
	Термосонда	Връзка
		Калибриране
		Сдвояване
	Настройка	Помощ При Готвене
		Език
		Звук на бутоните
		Сила на звук. сигнал
		Яркост На Екрана
	Сервиз	Демо режим
		Лиценз
		Версия на софтуера
Хронология аларми		
Нулиране вс.настройки		

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



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

### 6.1 Активиране и деактивиране

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

### 6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звук на сигнал и плотът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за

готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.

- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 2 минута.
- не деактивирате зоната за готвене или не променят степенята за нагряване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

**Връзката между степенята за нагряване и времето, след като плотът е спрял:**

Степен на нагряване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Ако използвате Пържено на тиган, плотът се деактивира след 1.5 часа. За Сувид плотът се деактивира след 4 часа.

### 6.3 Използване на зоните за готвене

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

След като поставите готварски съд върху избраната зона за готвене плочата автоматично го засича и съответният плъзгач се появява на дисплея. Слайдерът се вижда за 8 секунди, а след това време дисплеят се връща в основен изглед. За да затворите плъзгача по-бързо, докоснете екрана извън зоната на плъзгача.

Когато другите зони са активни, степенята на нагряване за зоната,

която искате да ползвате, може да е ограничена. Разгледайте „Управл. мощност“.



Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукционни плочи. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

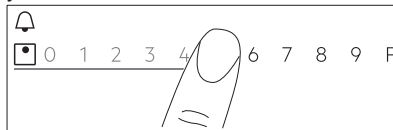
### 6.4 Степен на нагряване

1. Активирайте плота.
2. Поставете готварския съд върху зоната за готвене.

Плъзгачът за активна зона за готвене се появява на дисплея и е активен 8 секунди.

3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете желаната степен на нагряване.

Символът става червен и се уголемява.




Можете да смените степенята на нагряване и докато готвите. Докоснете символа за избиране на зона на основния екран на контролното табло и преместете пръста си наляво или надясно (за да намалите или увеличите степенята на нагряване).

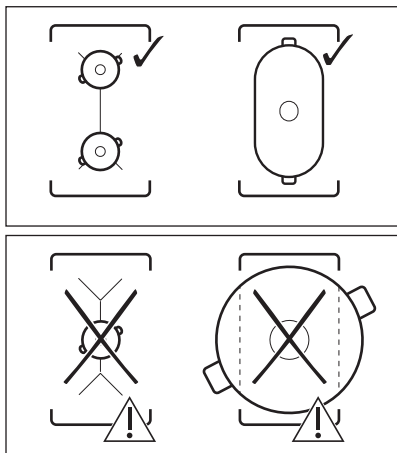
### 6.5 функция Bridge


Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагряване.

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.


2. Докоснете , за да активирате функцията. Символът на зоната се променя.
3. Настройте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.



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

## 6.6 PowerBoost

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

1. Първо докоснете символа на желаната зона.
2. Докоснете  или плъзнете пръст надясно, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

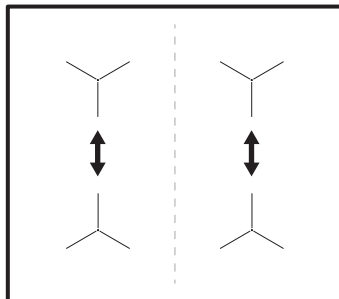
Символът става червен и се уголемява. Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагряване.



За максимални стойности на продължителността вижте "Технически данни".

## 6.7 Управл. мощност

- 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, което оказва влияние на наличната степен на нагряване.
- Максималната степен на нагряване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока степен на нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.



## 6.8 Помощ При Готвене

Тази функция регулира параметрите за различни видове храна и ги поддържа по време на цялото готвене.

С функцията можете да пригответе широк набор от ястия, като например месо, Риба и морски дарове, зеленчуци, Супи, Сосове, Макарони или Мляко. Има различни методи за готвене за различните видове храна, напр. за пиле можете да избирате между Пържене на тиган, Сувид или Варене.



Можете да активирате функцията само от лявата страна на плота. Помощ При Готвене с функцията Сувид може да се активира за предната или задната лява зона за готвене. Ако искате да използвате Пържене на тиган, тя може да се активира за лявата предна зона за готвене или и за двете зони за готвене, когато са свързани.

Ако Помощ При Готвене на лявата предна зона за готвене работи, използвайте зоните отдалечно за готвене без функцията.

Не използвайте готварски съдове с диаметър на дъното над 200 mm от задната лява зона за готвене, когато функцията работи на предната лява. Това може да окаже влияние на връзката между Термосонда и антената под повърхността на плота.





Не затопляйте готварските съдове преди готвене. Използвайте само студена чешмяна вода или течности, ако е приложимо. Затопляйте повторно само студени ястия.



За Пържене на тиган следвайте инструкциите на дисплея. Добавете мазнина, едва когато тиганът е нагорещен.



С Помощ При Готвене функцията на таймера работи като Таймер. Той не спира функцията след изтичане на зададеното време.

1. За да активирате функцията, докоснете  или  и изберете Помощ При Готвене.
2. Изберете от списъка вида храна, която желаете да пригответе. За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на дисплея.
  - Можете да докоснете Ок в най-горната част на изскачащия

прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.

- За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосонда.
- За повечето опции, напр. Сувид и Варене можете да промените температурата по подразбиране.
- Можете да промените времето по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време е зададено предварително единствено за Сувид.

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с  и .



3. Докоснете Ок. Следвайте инструкциите в изскачащите прозорци. Някои опции започват с предварително загряване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
4. Ако се появи изскачащ прозорец с инструкции, докоснете Ок, а после Start, за да продължите.

Функцията работи с предварително зададени настройки.

За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.

5. Когато зададеното време приключи, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. За да затворите прозореца, докоснете Ок.

Функцията не спира автоматично. За Сувид плота се деактивира автоматично след максимум четири часа.

За да спрете или да коригирате функцията, докоснете  или  или символа на активната зона и изберете Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

## 6.9 Сувид

За приготвяне на месо, риба или зеленчуци с функцията са Ви необходими подходящи торбички с цип или пластмасови торбички и вакуумна запечатваща машина. Поставете овкусената храна в торбички и ги вакуумирайте. Също така можете да закупите храна, която е готова за приготвяне с този метод за готвене.



### ВНИМАНИЕ!



Уверете се, че спазвате принципите за безопасност на храните. Вижте „Препоръки и съвети“.

С тази функция можете да избирате време и температура по свой избор (между 35 и 85°C), подходяща за вида храна, която желаете да пригответе. Използвайте максимум 4 литра вода; покрийте съда с капак. За повече подробности относно параметрите за готвене вижте таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“. Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене. Ако Сувид работи, използвайте зоните отдясно за готвене без функцията.





С Сувид функцията на таймера работи като Таймер. Функцията се деактивира автоматично едва след максимум четири часа.

1. Пригответе порции храна според инструкциите по-горе.
2. Поставете готварския съд със студена вода на предната или задната лява зона.
3. Докоснете  > Сувид. Също така можете да докоснете  > Функции котлон > Сувид.
4. Изберете правилната температура.


Задайте времето (по желание). Времето за готвене зависи от плътността и вида на храната.

5. Докоснете Ок, за да продължите.
  6. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд.
  7. Докоснете Ок за да затворите изскачащия прозорец.
  8. Докоснете Start за да активирате предварителното загряване.
- Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Докоснете Ок, за да потвърдите.
9. Поставете храната в торбички и вертикално в готварския съд (може да използвате решетка Сувид). Докоснете Start.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.

10. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява . За да спрете сигнала, докоснете .



За да спрете или да коригирате

функцията, докоснете  или символа на активната зона, след което Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

## Поддържане на температура

Можете да използвате функцията Сувид за готвене докато Термосонда контролира и поддържа температурата с висока точност (точност от + / - 1°C). Можете да пригответе широк набор от ястия, като например каши с подправки или сосове (напр. различни видове къри и буябес). Можете да зададете свои собствени параметри за готвене или да направите справка с таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене.

1. Докоснете  > Функции котлон > Сувид или влезте във функцията с докосване на  > Сувид.
2. Изберете правилната температура.

Задайте времето (по желание).



3. Докоснете Ок, за да продължите.

4. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд или я поставете в храната.
5. Докоснете Start за активиране на предварителното загряване.


Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец.

6. Докоснете Ok за да затворите изскачащия прозорец.
7. Докоснете Start.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.

8. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява . За да спрете сигнала, докоснете .

За да спрете или да коригирате



функцията, докоснете  или символа на активната зона, след което Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

## 6.10 Термометър


С тази функция Термосонда функционира като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Например можете да разчитате на него за затопляне на мляко или за проверка на температурата на бебешки храни.

Най-малко една зона за готвене трябва да е активна, за да използвате функцията.

Можете да активирате функцията за всички зони за готвене, но само една по една.


1. Поставете Термосонда в храната или течността до маркировката на минималното ниво.
2. Докоснете  върху дисплея, за да отворите менюто Термосонда и изберете Термометър. Също така можете да докоснете  > Функции котлон > Термометър.
3. Докоснете Start. Измерването стартира върху активната зона за готвене.


Ако нито една от зоните за готвене не е активна, се появява изскачащ прозорец с информация.

За да спрете функцията, докоснете цифрите, показващи температурата или  и изберете Stop.

## 6.11 Размразяване

Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр. шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Функции котлон > Размразяване от списъка.
3. Докоснете Start. Трябва да изберете желаната зона за готвене. Ако зоната за готвене е вече активна се появява изскачащ прозорец. Спрете предната степен на загряване и активирайте функцията.



За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

За да спрете функцията, докоснете символа за избиране на зона, след което докоснете Stop.


## 6.12 || Пауза


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


Не можете да активирате функцията, когато работи Помощ При Готвене или Сувид.


Когато функцията работи, можете да използвате единствено символите  и . Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагриване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията, натиснете .


Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагриване се активира повторно, когато отново натиснете .

## 6.13 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.

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагриване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.


4. Проверете , за да активирате функцията.

Символите се сменят на  .


5. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и/или минути).
6. Докоснете Ок, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.

Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.

Докоснете , за да спрете сигнала.


За да изключите функцията, настройте степента на нагриване на **0**. Или

докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.


### Таймер


Можете да използвате тази функция, когато плотата е активиран, но зоните за готвене не работят.


Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

1. Изберете зона за готвене. На дисплея се показва съответният плъзгач.
  2. Докоснете .
- Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).
  4. Докоснете Ок, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.


Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.


Докоснете , за да спрете сигнала.


За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

### Хронометър

Функцията стартира автоматично отброяване веднага след като сте активирали зона за готвене. Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

1. Докоснете  за достъп до Меню.
2. Скролнете в Меню, за да изберете Настройки > Хронометър.
3. Докоснете превключвателя, за да включите/изключите функцията.


Функцията не спира, когато повдигнете готварския съд. За да нулирате функцията и да я рестартирате ръчно, докоснете , изберете Нулиране от изскачащия прозорец. Функцията започва отброяване от **0**. За да Пауза на функцията за една готварска сесия,


докоснете  и изберете Пауза от изскачащия прозорец. Изберете Start, за да продължите отброяване.

## 6.14 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато плота 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  за 3 секунди.




Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.


## 6.15 Защита За Деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Защита За Деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите А-О-Х по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.


## 6.16 Език

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка.

Ако сте избрали грешен език,


докоснете . Появява се списък. Изберете третата опция от горе


надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 6.17 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

Може да изберете типа звук, който издава плота или да изключите всички звуци. Може да избирате между кликване (по подразбиране) или „бипкац“ звук.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал от списъка.
3. Изберете съответната опция.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 6.18 Яркост На Екрана

Можете да променяте яркостта на дисплея.

Има 4 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 4 – най-високото.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост На Екрана от списъка.
3. Изберете съответното ниво.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

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

Това е модерна автоматична функция, свързваща плота към специален абсорбатор. Както плота, 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 плота.

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

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плота е зададена на Н5. Абсорбаторът реагира при работа с плота. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора. Можете да настроите плота така, че да активира само лампичката при натискане на Н1.



Ако смените скоростта на вентилатора на абсорбатора, връзката по подразбиране на плота се деактивира. За да активирате повторно тази функция, ИЗКЛЮЧЕТЕ двата уреда и отново ги ВКЛЮЧЕТЕ.

Ре- жим	Авто- ма- тично ос- вет- ле- ние	Варене <sup>1)</sup>	Пържено <sup>2)</sup>
Н0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Н1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Н2 <sup>3)</sup>	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1

Ре- жим	Авто- ма- тично ос- вет- ле- ние	Варене <sup>1)</sup>	Пържено <sup>2)</sup>
Н3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1
Н4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Н5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
Н6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3


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

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


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

## Смяна на режимите

Ако не сте удовлетворени от нивото на шума / скоростта на вентилатора, можете да превключвате режимите ръчно.

1. Докоснете . Изберете Настройки > Hob<sup>2</sup>Hood от списъка.

2. Изберете съответния режим.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

Когато приключите с готвенето и изключите 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.

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

## 7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



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

### 7.1 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 нагриване.
- 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.

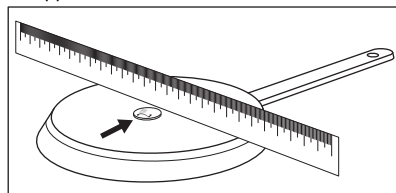


Вж. "Технически данни".

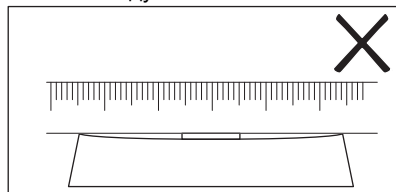
### 7.2 Подходящи тигани за функцията Пържене на тиган

Използвайте само тигани с плоско дъно. За да проверите дали тиганът е правилен:

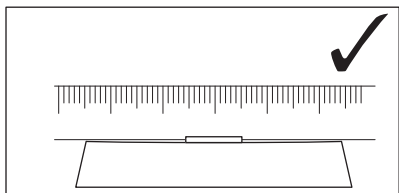
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линейка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линейката и дъното на тигана.



- a. Тиганът е неправилен, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



- b. Тиганът е подходящ ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



### 7.3 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, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

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

### 7.4 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

### 7.5 Примери за различни начини за готвене

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 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.



Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
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-брашна 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.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

## 7.6 Препоръки и съвети за Термосонда

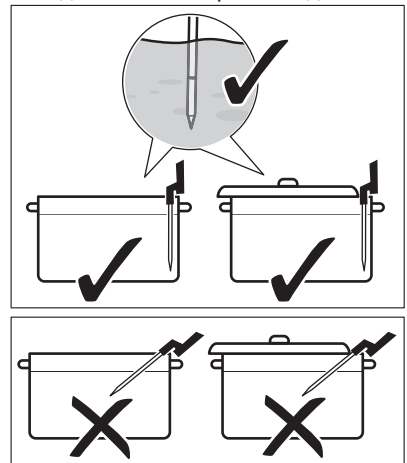
- i** За функции като Помощ При Готвене и Сувид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотта.

За да гарантирате максимално добра връзка (↖, ↗) между Термосонда и плота:

### За течности

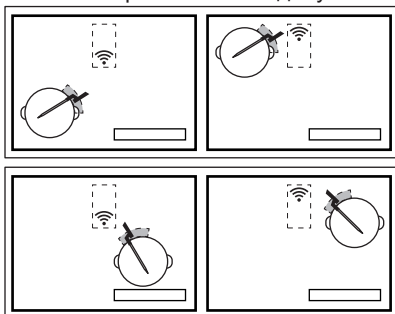
- Потопете Термосонда в течността в рамките на диапазона на потапяне. Маркировката за минимално ниво трябва да бъде покрита.
- Поставете Термосонда на ръба на готварския съд. Ако е възможно я дръжте във вертикална позиция. Уверете се, че върха се намира в

контакт с дъното на съда. Дръжката на Термосонда винаги трябва да попада извън готварския съд.



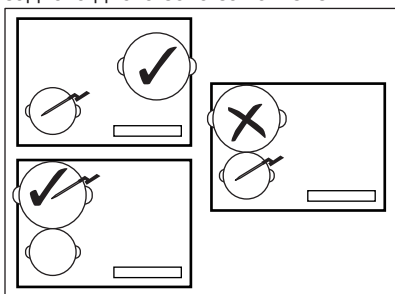
- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра ѝ, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я

използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я поставяте на позиция „9 – 11 часа“. Вижте изображенията по-долу.



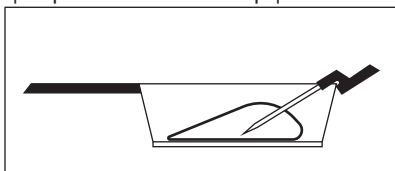
Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, ако не бъде установена връзка.

- Можете да покриете частично готварския съд с капак.
- Ако използвате предната лява зона за готвене, не поставяйте обемни готварски съдове върху задната лява. Обемните готварски съдове върху задната лява зона за готвене могат да блокират сигнала. Преместете обемния съд върху задната дясна зона за готвене.

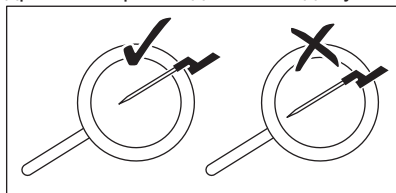


### За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

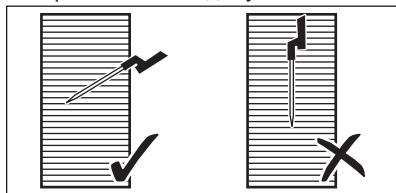
- Поставяте Термосонда в най-плътната част на ястието, до маркировката за минимално ниво. Точката за измерване трябва да е в централната част на порцията.



- Уверете се, че Термосонда е стабилно поставена в храната. Металните части на Термосонда не трябва да докосват стените на готварския съд. Кукичката на дръжката трябва да сочи надолу.



- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 cm върхът на Термосонда трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосонда, преди да обърнете храната.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосонда остава от дясната страна, извън повърхността. Вижте изображенията по-долу.



## 7.7 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

Уверете се, че спазвате следните инструкции при готвене на ниски температури, напр. Сувид.

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете си преди готвене. Използвайте ръкавици за еднократна употреба.
- Използвайте само висококачествена прясна храна, съхранявана при подходящи условия.
- Винаги измивайте обилно и белете плодовете и зеленчуците.
- Поддържайте работната повърхност и дъските за рязане чисти. Използвайте различни дъски за рязане за различните видове храна.

- Обръщайте специално внимание на хигиената при приготвяне на птиче месо, яйца и риба. Птичето месо винаги трябва да се приготвя на температура от най-малко 65°C за минимум 50 минути.
- Уверете се, че рибата, която искате да пригответе с Сувид е с качество „сашими“, а именно изключително прясна.
- Съхранявайте приготвената храна в хладилник за максимум 24 часа.
- За хора със слаба имунна система или хронични заболявания е препоръчително да пастьоризират храната преди консумация. Пастьоризирайте храната на 60°C за минимум един час.

препоръчителни времена за готвене. Параметрите могат да варират в зависимост от температурата, качеството, консистенцията и количеството на храната.

Продължителността на готвене зависи повече от плътността на храната, отколкото от теглото ѝ. Например при пържолите колкото по-плътна е парчето, толкова повече време ще е необходимо за сърцевината да достигне предварително зададената температура. За да достигне една 2 cm пържола 58°C е необходим около час, а на една 5 cm пържола са ѝ необходими около четири часа.

Наблюдавайте първото готвене, за да се уверите, че параметрите по-долу съвпадат с Вашите готварски навици и са подходящи за съдовете Ви за готвене. Можете да промените тези параметри в зависимост от личните си предпочитания.

## 7.8 Готварско ръководство

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и представя оптималните температури, както и

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температурата на готвене (°C)	Време за готвене (min)		
Бифтек	Сувид	недопечено	2 cm	50 - 54	45 - 90		
			4 cm		100 - 150		
			6 cm		180 - 250		
		средно изпечено	2 cm	55 - 60	45 - 90		
			4 cm		100 - 150		
			6 cm		180 - 250		
		добре изпечено	2 cm	61 - 68	45 - 90		
			4 cm		100 - 150		
			6 cm		180 - 250		
		Пилешки фенер	Сувид	добре изпечено	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
					Варене		

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на го- товност	Плътност/ количество на храната	Температу- ра в сърце- вината/ температу- ра на го- твене (°C)	Време за го- твене (min)
Пилешко бутче	Варене	добре изпе- чено	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Свински стек	Сувид	добре изпе- чено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско бонфиле	Сувид	добре изпе- чено	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Агнешко филе	Сувид	средно изпе- чено	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добре изпе- чено		64 - 68	40 - 65
Агнешка плешка (без кост)	Сувид	средно изпе- чено	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		добре изпе- чено		64 - 68	65 - 120
Сьомга	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Варене	полупро- зрачност	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Риба тон	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	45 - 50	35 - 50
Скариди	Сувид	полупро- зрачност	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температурата на готвене (°C)	Време за готвене (min)
Яйца	Сувид	ропки <sup>1)</sup>	Размер М	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		средно сварени <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		твърдо сварени <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Варене	рохко сварени	вварене	4	
		средно сварени	варене	7	
		твърдо сварени	варене	10	
Ориз	Варене до набъбване	сварен	-	-	10 - 30
Картофи	Варене	сварени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	Сувид	сварени	-	85	30 - 40
Аспержи	Сувид	сварени	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> Белтъкът остава течен.

<sup>2)</sup> Времената се отнасят за средно големи яйца. За големи яйца и яйца от хладилника добавете една минута към времето за готвене.

### Допълнителни съвети за Помощ При Готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за подгриване на вода).
- Разбърквайте ястието редовно по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно разпределение на температурата.
- Добавете сол в самото начало на готвенето.
- Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.
- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената температура и се появи изскачащ прозорец.
- Добавете картофи или ориз към студена вода, преди да стартирате функцията.
- За яхнии, сосове, супи, къри, рагу, гулаш и бульони можете да използвате Подгриване или Къкрене. Преди да стартирате функцията Къкрене, запържете съставките (с изключение на Термосонда) и добавете студена

- течност; след това активирайте функцията от Помощ При Готвене.
- За малки морски дарове, напр. резени/пипала на октопод или миди, може да използвате Пържено на тиган.

#### Допълнителни съвети за Пържено на тиган:



#### ВНИМАНИЕ!

Използвайте само тигани с плоско дъно.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте ламинирани тигани само при ниска степен на нагряване, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.

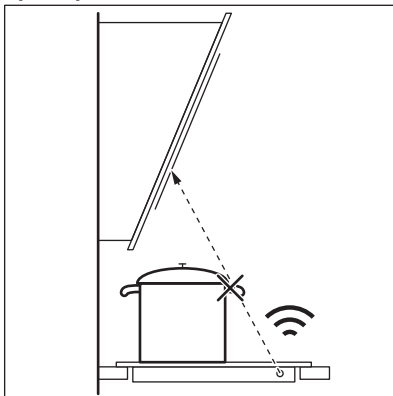
- Стартирайте функцията, когато плота студен (не е необходимо предварително подгряване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани имат различно време на загреване. Тежките тигани съхраняват повече топлина от по-леките, но изискват повече време за загреване.
- Обърнете храната, когато достигне половината от желаната температура.  
По-плътните парчета храна трябва да се обръщат по-често (т.е. веднъж на две минути).  
Препоръчваме Ви първо да използвате метода Сувид за получаване на оптимални резултати. За добавяне на финален щрих поставете готовите порции в предварително загрят тиган и ги запечете набързо от двете страни.
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

## 7.9 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 командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджерата). Вж. картинката.

**Аспираторът на картинката е само примерен.**



Поддържайте прозореца за Hob<sup>2</sup>Hood инфрачервен сигнален комуникатор Hob<sup>2</sup>Hood чист.



Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob<sup>2</sup>Hood е включен.

### Абсорбатори с Hob<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 съдържа символа



## 8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 8.1 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.

### 8.2 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.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.


## 9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

### 9.1 Как да постъпите, ако...





Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване на по-малко от 60 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчистете докато уредът изстигне. Изключете плочата от електрическото захранване. След 1 мин. свържете плочата отново.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плочата е повреден.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
След като активирате Помощ При Готвене плочата започва да загорява, спира и отново стартира.	Това е проверка за безопасност, целяща да гарантира, че Термосонда е в съд, за който е активирана функцията за асистирано готвене.	Това е обичайна процедура, която не показва неправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близо до полетата за управление.	Ако е възможно, поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене.



Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят показва, че Термосонда не е открит.	Позицията на Термосонда е неправилна. Нещо блокира сигнала (на пр. прибори за хранене, дръжка на тиган или друг съд).	Поставете Термосонда по правилния начин. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“. Отстранете металните или други видове предмети, които биха могли да блокират сигнала.
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100°C.	Не сте калибрирали Термосонда или сте го направили неправилно. Преместили сте плочата на друго място.	Калибрирайте Термосонда още веднъж. Вижте „Калибриране“. Също така може да се наложи да проверите дали сте въвели правилния код за калибриране. Вижте „Сдвояване“.
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
Температурата не се вижда на дисплея. Дисплеят показва иконка за предупреждение.	Термосонда не е установил връзка с плочата, тъй като сигналът е прекалено слаб.	Поставете Термосонда близо до антената върху повърхността на плочата, до центъра. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Нещо покрива Термосонда или антената върху повърхността на плочата, на пр. метален прибор за хранене.	Отстранете всичко, което покрива антената. Уверете се, че поставяте готварския съд в центъра на зоната за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Загубена връзка между Термосонда и антената.	Уверете се, че нищо не пречи на сигнала. Придвигнете Термосонда по ръба на съда, за да регулирате позицията. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосонда е поставен неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да смените съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането ѝ.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Помощ При Готвене или Сувид спира.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40°C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загревайте готварския съд предварително.
Hob <sup>2</sup> Hood не работи.	Покрили сте командното табло.	Отстранете предмета от командното табло.
Hob <sup>2</sup> Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hob <sup>2</sup> Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с оторизиран сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете плочата от електрическото захранване. След 1 мин. свържете плочата отново. Задайте Език, Яркост На Екрана и Сила на звук. сигнал.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Вижте „Всекидневна употреба“. Изключете плочата и я активирайте отново.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се О - Х - А.	Защита За Деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	Няма съдове върху зоната.	Поставете готварски съд върху 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“.
 и се появява число.	На плочата има грешка.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете плочата отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете плочата от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

## 9.2 Ако не откривате решение...

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

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

## 10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 10.1 Табелка с технически данни

Модел IAE64881FB  
 Тип 62 B4A 01 CA  
 Индукционен 7.35 kW  
 Сериен номер .....  
 AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 649 00  
 220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
 Произведено в Германия  
 7.35 kW



### 10.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете пълното копие на лиценза от: Меню > Настройки > Сервиз > Лиценз.

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, който се намира на уеб страницата на продукта.

### 10.3 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
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

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.

Работна честота	433,05 – 434,73 MHz
Максимална мощност на изпращане	5 dBm
Температурен диапазон	0 – 120°C
Цикъл на измерване	3 секунди

### 10.4 Термосонда Технически спецификации

Термосонда е одобрена за употреба в контакт с храна.

## 11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 11.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден единствено за пазара на ЕС

Идентификация на модела	IAE64881FB	
Тип готварска плоча	Вградена плоча	
Брой зони за готвене	4	
Загриваща технология	Индукция	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 cm
	Задна лява	21,0 cm
	Предна дясна	14,5 cm
	Задна дясна	18,0 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	189,1 Wh / kg
	Задна лява	189,1 Wh / kg
	Предна дясна	180,2 Wh / kg
	Задна дясна	178,3 Wh / kg
Енергийна консумация на плочата(EC electric hob)	184,2 Wh / kg	

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

Енергийните стойности, отнасящи се до зоната за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.


### 11.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.

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

## 12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.....	38
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	41
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	44
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	45
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	48
6. NAPI HASZNÁLAT.....	50
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	58
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	65
9. HIBAEHÁRÍTÁS.....	66
10. MŰSZAKI ADATOK.....	71
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	72

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. 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. Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és 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 játszanak 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. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- 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.

- **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:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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 ELŐÍRÁSOK

### 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 mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömitőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.

- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidoldót 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.

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

## 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.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.



### 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 Húshőmérő szenzor

- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Húshőmérő szenzor-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Húshőmérő szenzor-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- A Húshőmérő szenzor méréshatára 120 °C.
- Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a Húshőmérő szenzor-t. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Húshőmérő szenzor-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyelv elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Húshőmérő szenzor működését.
- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti csomagolásában tárolja.
- Ha kicseréli a Húshőmérő szenzor-t, tárolja a régit legalább 3 m távolságra az újtól. A régi Húshőmérő szenzor befolyásolhatja az új működését.

## 2.5 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 vízszugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.7 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. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám .....

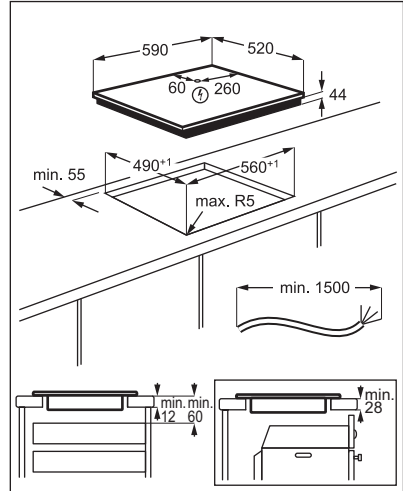
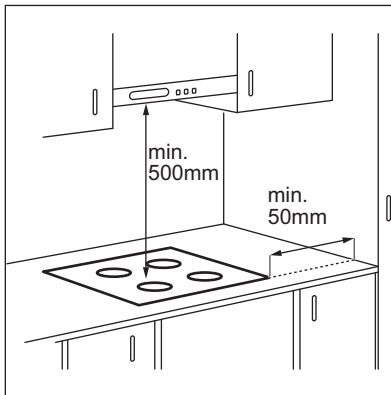
### 3.2 Beépített főzőlapok

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

### 3.3 Csatlakozókábel

- 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.

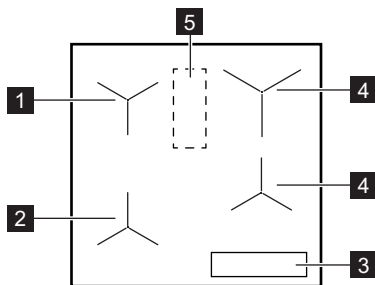
### 3.4 Összeszerelés



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

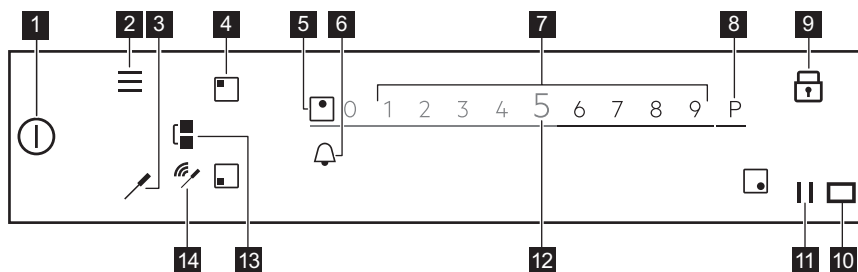


- 1** Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés funkcióval
- 2** Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
- 3** Kezelőpanel
- 4** Indukciós főzőzóna
- 5** Terület antennával







**VIGYÁZAT!**  
Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

### 4.2 Kezelőpanel elrendezés

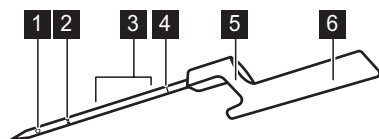


A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szimbólum	Megjegyzés	
<b>1</b> ①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
<b>2</b> ≡	Menü	A Menü megnyitása és bezárása.
<b>3</b> ④	Hűshőmérő szenzor	A Hűshőmérő szenzor menü megnyitása.
<b>4</b> □	Főzőzóna-választás	A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
<b>5</b> -	Főzőzóna visszajelzője	Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
<b>6</b> ⑤	-	Az időzítő funkciók beállítása.

Szimbólum	Megjegyzés	
<b>7</b> -	Csúszka	A hőfok beállítása.
<b>8</b> P	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
<b>9</b> 	Funkciózár	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>10</b> 	-	A Hob®Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
<b>11</b>	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>12</b> 0 - 9	-	Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
<b>13</b> 	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>14</b> 	Jelerősség mutatók	Teljes kapcsolat / nincs jel. A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerősségének jelzése.

### 4.3 Hűshőmérő szenzor

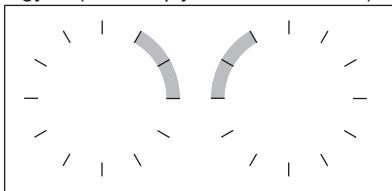


- 1** Mérés pont
- 2** Minimum szint jelzése
- 3** Javasolt bemelegítési tartomány (folyadékknál)
- 4** Kalibrálási kód
- 5** Kampó a Hűshőmérő szenzor főzőedények szélére akasztásához
- 6** Nyél a belsejében antennával



A Hűshőmérő szenzor vezeték nélküli hőmérsékletmérő szonda elem nélkül működik, és a főzőlaphoz mellékelt csomagban kerül szállításra. A belsejében egy antenna található. Egy másik antenna a főzőlap felülete alatt, a két hátsó főzőzóna közötti területen található. A Hűshőmérő szenzor és a főzőlap közötti megfelelő kommunikáció biztosításához semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szúrja a Hűshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Folyadékknál a legjobb főzési eredmény eléréséhez merítse a Hűshőmérő szenzor-t a

folyadékba úgy, hogy az 2-5 cm-rel fedje el a minimum szint felett. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a kampóval a főzőedény vagy tepsi peremére úgy, hogy az antenna területének közelében, 1-3 óra helyzetben legyen (a főzőlap bal oldala esetén), vagy 9-11 óra helyzetben legyen (a főzőlap jobb oldala esetén).



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Hűshőmérő szenzor közötti kapcsolat

erősségét jelzik a kijelzőn: .  
Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot,  jelenik meg. A Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja a kapcsolat megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.




További tájékoztatásért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok a Hűshőmérő szenzor-hoz” c. fejezetet.


## 4.4 A főzőlap fő funkciói


Új **SensePro®** főzőlapja professzionálisan végigvezeti önt a teljes főzési cikluson. Tekintse át az alábbi információkat a legjobb funkciók megismerése érdekében.

A Előre Programozott Sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Hűshőmérő szenzor-ral vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

**Hűshőmérő szenzor**  - kétféle módon használható. A hőmérsékletet méri az olyan funkcióknál, mint a Hőmérő és Sütés serpenyőben, valamint segíti a hőmérséklet pontos fenntartását a különböző ételfajták Sous-vide főzése közben, vagy az olyan funkciók használatát segíti, mint a Párolás, Forralás vagy Újramelegítés.


**Előre Programozott Sütés** - különböző fogások főzését könnyíti meg kézreceptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Hűshőmérő szenzor-ral pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl. palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az üzemmódnál pl. a Sous-vide, Sütés serpenyőben, Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkciók az elérhető. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre Programozott Sütés a Menü-ből érhető el.

**Sous-vide**  - eljárás a vákuumcsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten, hosszú idő alatt történő főzésére, mely segít a vitaminok és az íz megőrzésében. A főzőlap könnyen érthető beállításokat és utasításokat nyújt. Miután kiválasztotta a funkciót a Előre Programozott Sütés segítségével, a készülék a hőmérsékleteket határozza meg a különböző ételfajtáknak megfelelően. Saját hőmérsékleteket is beállíthat, ha bekapcsolja a funkciót a Menü Sous-vide üzemmódjában.


**Sütés serpenyőben**  - sütési eljárás automatikusan vezérelt teljesítményszintekkel, mely különféle ételfajtákhoz alkalmas. Segítséget nyújt az étel vagy az olaj túlmelegedésének elkerülésében. Bekapcsolhatja az Előre Programozott Sütés kiválasztásával a Menü-ből.


**Hőmérő** - ezzel a funkcióval a főzés során a hőmérsékletet a Hűshőmérő szenzor méri. Nem használható, ha a Előre Programozott Sütés funkció működik.

**A főzőlap egyéb hasznos funkciói:**


**Olvasztás**  - ez a funkció tökéletesen alkalmas csokoládé vagy vaj felolvasztásához.

**PowerBoost P** - a funkció nagy mennyiségű víz gyors felforralásához használható.

**Szünet**  - a funkció az összes főzőzóna teljesítményét az 1-es fokozatra csökkenti, így lehetővé teszi az étel hosszú ideig tartó melegen tartását.

**Bridge**  - a funkcióval a két bal oldali főzőzóna egyesíthető, így a főzőlap nagyobb edényekhez használható. A Sütés serpenyőben funkcióval használhatja egyszerre.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

**Funkciózár**  - a funkció főzés közben ideiglenesen letiltja a kezelőpanelt.

**Gyerekszár** - a funkció letiltja a kezelőpanelt, amikor a főzőlap nem üzemel, így meggátolja a véletlen használatot.

**Stopperóra, Visszaszámlálás időzítő és Percszámláló** - három funkció közül választhat a főzési időtartam megfigyelése érdekében.

További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” című részt.

## 4.5 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.



- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

### Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
<>	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.
^ v	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
☑	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.



### Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

- |   |                            |
|---|----------------------------|
|  | Az előugró ablak bezárása. |
|  | Beállítás törlése.         |

## 5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózatra

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, a következőket kell beállítani: Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállítások a Menü > Beállítások > Beállítás menüpontban módosíthatók. Lásd a „Napi használat” című részt.

## 5.3 Húshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Húshőmérő szenzor-t azért, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.


Megfelelő kalibrálás után a Húshőmérő szenzor a forráspontot  $+ / - 2$  °C-os tűréshatárral érzékeli.

Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;
- a főzőlapot más helyre költöztette át (a tengerszint feletti magasság változott);
- a Húshőmérő szenzor cseréje után.




Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljjal rendelkező főzőedényt, és tölts fel 1 - 1,5 l vízzel.

1. A funkció kalibrálásához vagy újrakalibrálásához helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tölts fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.
2. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a Kalibrálás gombot. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.




Ne tegyen sót a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

## 5.4 Húshőmérő szenzor társítás


Eredetileg a leszállított főzőlap a Húshőmérő szenzor-vel van társítva.

Ha a Húshőmérő szenzor-t egy újra cseréli, azt társítani kell a főzőlaphoz.


1. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.
  2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Húshőmérő szenzor leválasztásához.
  3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.
- Egy előugró ablak jelenik meg.
4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Húshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.
  5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.




A Húshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.

Társítás után mindig kalibrálja a Húshőmérő szenzor-t.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

## 5.5 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.


Előre Programozott Sütés	Olvassa el a Előre Programozott Sütés szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.	
Főzőlapfunkciók	Sous-vide	
	Hőmérő	
	Olvasztás	
Beállítások	Gyerekszár	
	Stopperóra	
	Hob®Hood	Olvassa el a Hob®Hood szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
	Húshőmérő szenzor	Kapcsolódás
		Kalibrálás
		Társítás
	Beállítás	Előre Programozott Sütés
		Nyelv
		Nyomógomb Hang
		Figyelmeztető hangerő
		Kijelző Fényerő
		Szerviz
		Licenc
	Szoftver verzió kijelzése	
	Riasztási előzmények	
	Minden beáll. vissz.	

## 6. NAPI HASZNÁLAT



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

### 6.1 Be- és kikapcsolás

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

### 6.2 Automatikus kikapcsolás

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

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és 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 megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

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

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

### 6.3 A főzőzónák használata

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

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

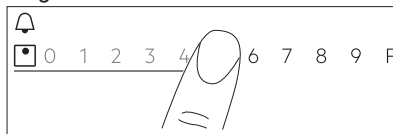
### 6.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.




A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

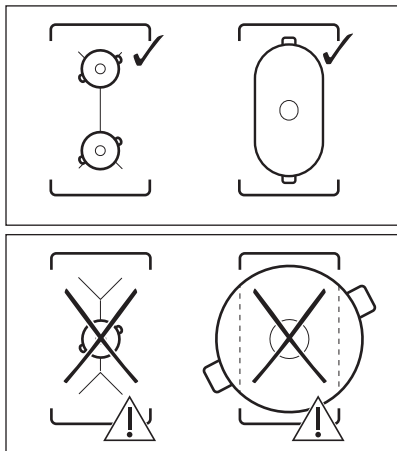
### 6.5 Bridge funkció


Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.

3. Végezze el a hőfokbeállítást. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.



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

## 6.6 PowerBoost

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

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.

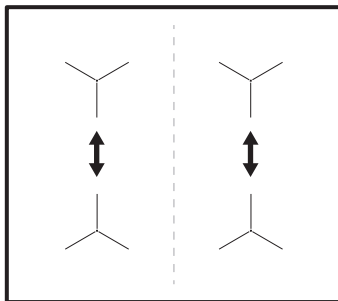


A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

## 6.7 Teljesítménykezelés

- 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, ezáltal befolyásolja a rendelkezésre álló hőfokbeállítást.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.



## 6.8 Előre Programozott Sütés

Ez a funkció a különböző ételfajtákhoz beállítja a paramétereket, és fenntartja azokat a főzés során.

A funkcióval a fogások széles körét készítheti el, mint például: Hús, Hal és tenger gyümölcsei, zöldségek, Levesek, Szószok, Tészta vagy Tej. A különböző ételfajtákhoz különböző főzési eljárások állnak rendelkezésre, pl. csirkéhez a Sütés serpenyőben, Sous-vide vagy Párolás közül lehet választani.

A funkció csak a főzőzóna bal oldalánál kapcsolható be. A Előre Programozott Sütés a Sous-vide funkcióval a bal első vagy hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sütés serpenyőben-t szeretné használni, az a bal első főzőzónánál

vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.



Ha a bal első főzőzónánál Előre Programozott Sütés működik, főzéshez használja a jobb oldali zónákat a funkció nélkül.

Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt elhelyezkedő antenna között.

**i** Főzés előtt ne melegítse elő a főzőedényt. Kizárólag hideg csapvizet vagy folyadékot használjon, ha szükséges. Kizárólag hideg ételeket melegítsen.

**i** Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltsse.

**i** Előre Programozott Sütés esetén az időzítő funkció Percszámláló-ként működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  vagy  gombot, majd válassza a Előre Programozott Sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát.

Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
- Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot. Egyes fogásoknál ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét, ha használja a Hűshőmérő szenzor-t.
- A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél

módosítható az alapértelmezett hőmérséklet.

- Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimum időtartam előre meghatározva.

A kijelzőn további utasítások és részletes információk is megtalálhatók. Ezeket a

 és  gomb segítségével görgetheti.



3. Érintse meg a Ok gombot. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat. Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelőszávon lehet nyomon követni.
4. Ha egy felugró ablak jelenik meg utasításokkal, a folytatáshoz érintse meg az Ok, majd a Start gombot.

A funkció az előre meghatározott beállításokkal működik.

Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.

5. Amikor a beállított időtartam letelt, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az Ok gombot.

A funkció nem áll le automatikusan. Sous-vide funkció esetén a főzőlap legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkció leállításához érintse meg a  vagy  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a Stop lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

## 6.9 Sous-vide

Megfelelő cipzáras tasakok vagy műanyag tasakok és egy vákuumzáró készülék szükséges ahhoz, hogy a húst, halat vagy zöldséget a funkcióval elkészíthesse. Helyezze a befűszerezett ételt tasakokba, majd vákuumzárással zárja le azokat. Elkészítésre kész ételadagok is vásárolhatók ehhez a főzési eljáráshoz.

**FIGYELMEZTETÉS!**



Ne feledje betartani az élelmiszerbiztonsági elveket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtához. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatot. Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sous-vide funkció működik, akkor a jobb oldali zónákat használja a nélküle történő főzéshez.



Sous-vide esetén az időzítő funkció Percszámoló-ként működik. A funkció legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
3. Érintse meg a  > Sous-vide gombot. A  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombot is megérintheti.
4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.



5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
6. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére.
7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.


Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.

9. A tasakokban levő ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a Start gombot.

Ha beállította a Percszámoló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.



10. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

**Hőntartás**

A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Hűshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet (+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curryket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát.



A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be.


1. A funkció a  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a  > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére, vagy szűrja az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a Start gombot. Ha beállította a Percszámláló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.
8. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.



A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.


## 6.10 Hőmérő

A funkcióval a Hűshőmérő szenzor hőmérőként működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A segítségével például tejet melegíthet, vagy ellenőrizheti a bébiétel hőmérsékletét.

A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.


A funkciót mindegyik főzőzónához bekapcsolhatja, de egyszerre csak egynél használhatja.


1. Szúrja a Hűshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Hűshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A  > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérintheti.
3. Érintse meg a Start gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés. Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.

A funkció leállításához érintse meg a hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a  gombot, majd válassza a Stop lehetőséget.

## 6.11 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a Start gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a Stop gombot.

## 6.12 || Szünet

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

A funkciót nem lehet bekapcsolni a Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide működése közben.

Amíg a funkció működik, csak a  és || szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a || mezőt.

A || visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a || gombot.

A funkció leállítja a PowerBoost működését. A magasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a || gombot.




## 6.13 Időzítő

### Visszaszámlálásos időzítő

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

A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a  gombot.


Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.


4. Jelölje be a  mezőt a funkció aktiválásához.


A szimbólumok  jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

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


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

### Percszámláló

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


A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét. A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot.


Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.


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


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

### Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdí a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. Görgesse a Menü-t a Beállítások > Stopperóra kiválasztásához.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezdí a számlálást. A funkció egy főzési ciklusra történő


Szünet-éhez érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a Start pontot.


## 6.14 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 3 másodpercre.




A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.


## 6.15 Gyerekzár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.16 Nyelv



1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.17 Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő



Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.18 Kijelző Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző Fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

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

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóval kapcsolja össze. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A 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 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 H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja Ki és BE.

Üze mm ód	Auto- mati- kus világ- ítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 <sup>3)</sup>	Be	1. ventilátor- sebesség	1. ventilátor- sebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátor- sebesség
H4	Be	1. ventilátor- sebesség	1. ventilátor- sebesség
H5	Be	1. ventilátor- sebesség	2. ventilátor- sebesség

Üze mm ód	Auto- mati- kus világ- ítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H6	Be	2. ventilátor- sebesség	3. ventilátor- sebesség

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

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

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

## Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

- Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások > Hob<sup>2</sup>Hood lehetőséget a listából.
- Válassza ki a megfelelő üzemmódot. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

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 véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

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

## 7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



### 7.1 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, zománczott 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.

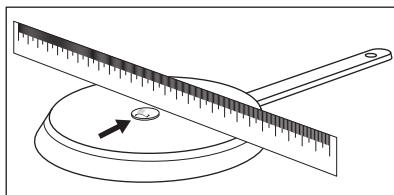
A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

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

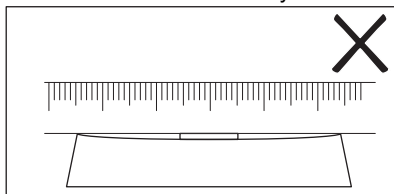
## 7.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

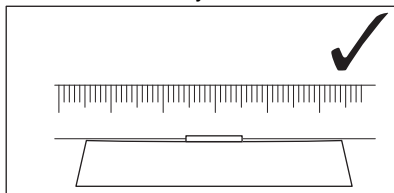
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbálja meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



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



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



## 7.3 Működés közben hallható hangok

### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

## 7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

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

## 7.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat

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





A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

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

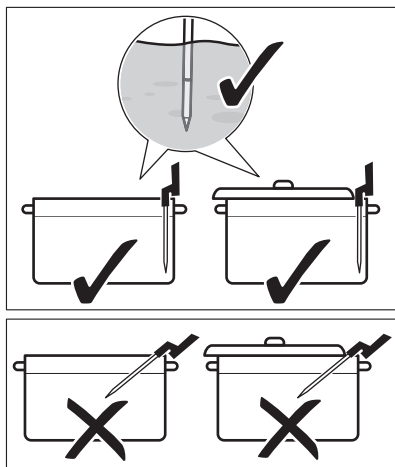
## 7.6 Javaslatok és tanácsok - Hűshőmérő szenzor

- i** Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre Programozott Sütés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Hűshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Hűshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

A Hűshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat ( ,  ) biztosítása:

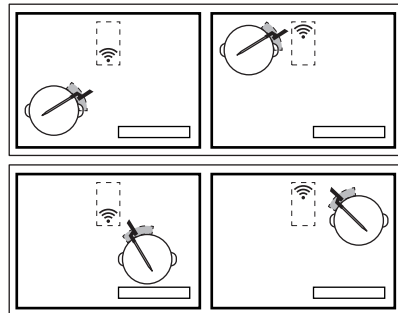
### Folyadékok esetén

- Merítse a Hűshőmérő szenzor-t a folyadékba, a javasolt mélységig. A minimum jelzést a folyadéknak el kell lepnie.
- Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tartsa azt függőleges helyzetben, ha lehetséges. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a főzőedény aljához. A Hűshőmérő szenzor nyelének mindig a főzőedényen vagy tepsin kívül kell lennie.



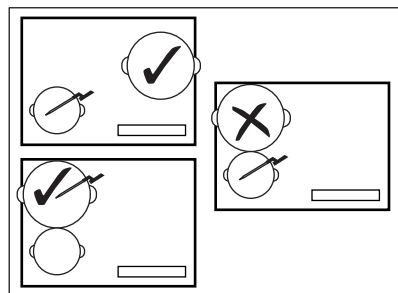
- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Hűshőmérő szenzor-t, ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap középhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő

funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



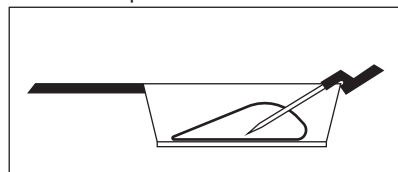
A Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

- A főzőedényt részlegesen lehet egy fedővel lefedni.
- Ha bal első főzőzónát használja, ne helyezzen nagy edényt a bal hátsó zónára. A bal hátsó főzőzónára helyezett nagy edények akadályozhatják a jelet. A nagy edényt helyezze át a jobb hátsó főzőzónára.



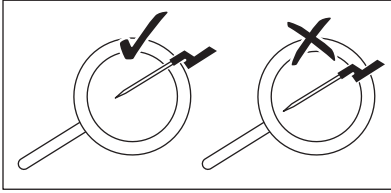
### Szilárd ételek esetén (maghőmérséklet mérése)

- Szűrje a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.

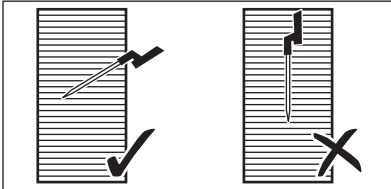


- Ellenőrizze, hogy a Hűshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Hűshőmérő szenzor fém részei nem

érintkezhetnek a főzőedény / tepszi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



- 2 - 3 cm vastag hús / hal esetén a Hűshőmérő szenzor hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Az étel megfordítása előtt távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor nyele a jobb oldalon, a lemez felületén kívül maradjon. Lásd az alábbi ábrákat.



## 7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

Ügyeljen arra, hogy betartsa az alábbi utasításokat alacsony hőmérsékleten történő főzéskor, pl. Sous-vide esetén.

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítsa a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.
- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámozza meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát

használjon minden élelmiszer fajtához.

- Fokozottan ügyeljen az étel higiénijára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztörizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztörizálja.

## 7.8 Főzési útmutató

Az alábbi táblázat ételfajtákhoz mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.

A sütés időtartamát jobban befolyásolja az étel vastagsága, mint a súlya. Pl. hússzelet esetén; minél vastagabb a szelet, annál több időbe telik, hogy a magja elérje az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

Kísérje figyelemmel az első főzési ciklust annak ellenőrzésére, hogy az alábbi értékek megfelelnek-e főzési szokásainak és főzőedényének. Az értékeket saját ízlése szerint módosíthatja.

Az étel- szer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastag- sága / meny- nyisége	Maghőmér- séglet / étel- készítés hő- foka (°C)	Sütési idő (perc)	
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 90	
			4 cm		100 - 150	
			6 cm		180 - 250	
		közepesen		2 cm	55 - 60	45 - 90
				4 cm		100 - 150
				6 cm		180 - 250
		Kész		2 cm	61 - 68	45 - 90
				4 cm		100 - 150
				6 cm		180 - 250
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45- 60	
	Párolás	jól átsütve		68 - 74	35 - 45	
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60	
Sertésszelet	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Sertés vese- pecsenye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Báránysze- let	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65	
Bárányge- rinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120	
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120	
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50	
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45	

Az élelmi-szer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Tojás	Sous-vide	lágý <sup>1)</sup>	M - méret	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		közepesen <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		kemény <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Főzés	lágý	erős főzés	4	
		közepesen	erős főzés	7	
		kemény	erős főzés	10	
Rizs	Duzzasztás	főtt	-	-	10 - 30
Burgonya	Főzés	főtt	-	-	15 - 30
Zöldség, friss	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40
Spárga	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> A tojásfehérje folyékony marad.

<sup>2)</sup> Az időtartamok közepes méretű tojásokra vonatkoznak. Nagyméretű vagy hűtőszekrényből kivett tojásoknál adjon hozzá további egy percet az elkészítési időhöz.

### További ötletek - Előre Programozott Sütés:

- A főzés megkezdése előtt töltsön megfelelő mennyiségű folyadékot (1-3 liter között) a főzőedénybe. Főzés közben próbálja meg elkerülni a további folyadék hozzáadását.
- Használjon fedőt az energiatakarékosság érdekében, és hogy gyorsabban elérje a megfelelő hőmérsékletet (pl. víz felmelegítésekor).
- A főzés során rendszeresen keverje meg az ételt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.
- Az ételt a főzési ciklus kezdetén sózza meg.
- Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.
- Adja hozzá a zöldségeket (pl. brokkolit, karfiolt, zöldbabot, kelbimbót), amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, és az előugró ablak megjelenik.
- A funkció elindítása előtt adja hozzá a hideg vízhez a burgonyát vagy rizst.

- Pörköltözhöz, szószhoz, leveshez, raguhoz, gulyáshoz és alapléhez a Újramelegítés vagy Forralás használható. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg az összetevőket (a Hűhőmérő szenzor használata nélkül), majd adjon hozzá hideg folyadékot. Végül kapcsolja be a funkciót a Előre Programozott Sütés menüből.
- Kisméretű tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

### További ötletek - Sütés serpenyőben:



#### FIGYELMEZTETÉS!

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.





### VIGYÁZAT!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljjal rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborullattal rendelkező edényeket ne használjon.
- Az eltérő méretű főzőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt. A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Utolsó simításként helyezze az elkészített adagokat egy előre felmelegített edénybe, és gyorsan barnítsa meg mindkét oldalukat.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.

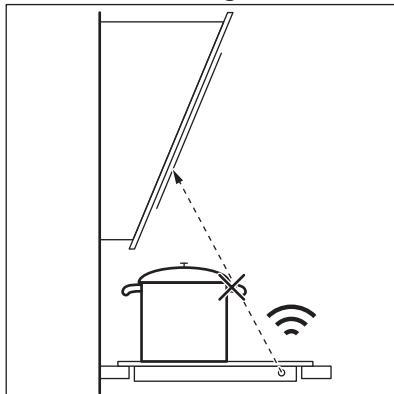
## 7.9 Javaslatok és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióhoz

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.




Tartsa a Hob<sup>2</sup>Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob<sup>2</sup>Hood funkció be van kapcsolva.

### 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.

## 8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

## 8.2 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 kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák,

vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral 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.
- A főzőlap felületén vízszintes vajatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törölmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

## 9. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



### 9.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítását 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a kápszülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és kikapcsol a 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 maradekhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre Programozott Sütés bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a felfűtést, leáll, majd ismét beindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt ellenőrzi, hogy a Hűshőmérő szenzor abban a főzőedényben van, melyhez az Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításon van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A kijelző azt mutatja, hogy a Hűshőmérő szenzor nem található.	A Hűshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat. Távolítson el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadályozhatja a jelet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	Nem vagy nem megfelelően kalibrálta a Hűshőmérő szenzor-t. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Kalibrálás” című szakaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kódjának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című szakaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijelzőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolat a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap között, mert a jel erőssége túl alacsony.	Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelébe, a főzőlap közepéhez közel. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz letakarja a Hűshőmérő szenzor-t, vagy a főzőlap felületén levő antennát.	Távolítsa el az antennát eltakaró tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti összeköttetés megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Helyezze át a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélén a pozíció módosításához. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Hűshőmérő szenzor behelyezése helytelen.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
A Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
Nem működik a Hob <sup>2</sup> Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob <sup>2</sup> Hood funkció működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob <sup>2</sup> Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Minden beáll. vissz. lehetőséget a Menü pontban. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő funkciókat.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	A Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Lásd a „Napi használat” című részt. Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A  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.

## 9.2 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.

# 10. MŰSZAKI ADATOK

## 10.1 Adattábla

Modell: IAE64881FB  
 Típus: 62 B4A 01 CA  
 Indukciós 7.35 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 649 00  
 220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz  
 Gyártási hely: Németország  
 7.35 kW



## 10.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:  
 Menü > Beállítások > Szerviz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hipervivatkozás segítségével.

## 10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfok-beállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

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

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

## 10.4 Hűshőmérő szenzor Műszaki jellemzők

A Hűshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	433,05 - 434,73 MHz
Legnagyobb sugárzott teljesítmény	5 dBm
Hőmérséklet-tartomány	0 - 120 °C
Mérési ciklus	3 másodperc

## 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

A készülék azonosítójele	IAE64881FB		
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Indukciós		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	21,0 cm	
	Jobb első	14,5 cm	
	Jobb hátsó	18,0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	189,1 Wh / kg	
	Bal hátsó	189,1 Wh / kg	
	Jobb első	180,2 Wh / kg	
	Jobb hátsó	178,3 Wh / kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	184,2 Wh / kg		

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


A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.


### 11.2 Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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









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



867358236-B-102021



**AEG**