

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	2
	Плоча	
<b>CS</b>	<b>Návod k použití</b>	23
	Varná deska	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	42
	Főzőlap	

HK774400FB



## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	15
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ.....	20
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	21

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

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

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

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

### 1.2 Общи мерки за безопасност

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

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Спазвайте инструкцията за монтаж, приложена с уреда.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Винаги внимавайте когато местите уреда, защото е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Запечатайте отрязаните повърхности с материал за предпазване от влага, за да не доведе до подуване.
- Пазете дъното на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда в близост до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Ако уреда е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за вентилиране.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Уверете се, че монтирате негорим разделителен панел под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

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

## 2.2 Свързване към електрическата мрежа



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

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

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.

- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.
- 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.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

## 2.4 Грижи и почистване

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

## 2.5 Изхвърляне



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

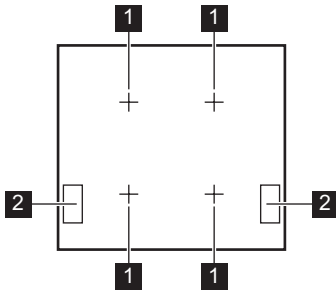
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

## 2.6 Обслужване

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

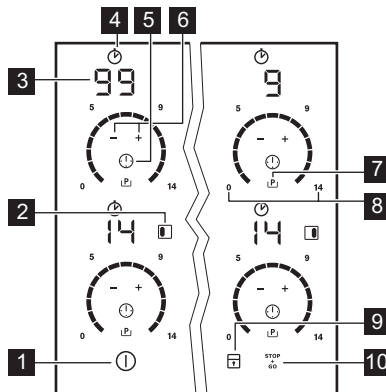
## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Разположение на повърхността за готвене



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







### 3.2 Оформление на контролния панел










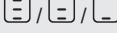



За да видите командното табло, активирайте уреда с ①.

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

Сен-зорно поле	Функция	Бележка
<b>1</b> ①	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
<b>2</b>	Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
<b>3</b> -	Топлинна настройка и дисплей на таймера	Показва топлинната настройка и времето в минути.

Сензорно поле	Функция	Бележка
4 	CountUp Timer	За да покаже, че функцията работи.
5 	-	За задаване на функциите на таймера.
6 	-	Увеличава или намалява времето.
7 	Режим на повишена мощност	За активиране и деактивиране на функцията.
8 -	Лента за управление	За настройване на степен за нагриване.
9 	Заклучване / Устройство "Заклучване за деца"	За заключване / отключване на командното табло.
10 	STOP+GO	За активиране и деактивиране на функцията.

### 3.3 Показания за настройката на нагриване

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



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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

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

## 4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 4.1 Активиране и деактивиране

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

Командното табло светва след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате. Когато плочата е деактивирана, можете да видите само сензорното поле .

### 4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плочата не зададете степен на нагриване,
- разлеее течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звук сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади преди отново да използвате плочата.
- използвате неподходящ готварски съд. Символът светва и зоната

за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.

- не спрете зоната за готвене или промените степената на нагриване.

След известно време светва и плочата се деактивира.

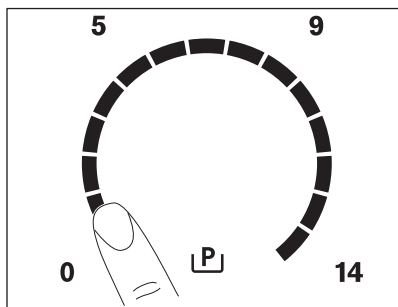
**Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:**

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

### 4.3 Степента на нагриване

За настройване или промяна на степен на нагриване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



#### 4.4 Използване на зоните за готвене



Поставете готварския съд върху кръстчето / квадратчето на повърхността, на която готвите. Покрийте кръстчето / квадратчето изцяло. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично. Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно.

#### 4.5 функция Bridge



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

Първо задайте степента на нагряване за една от зоните за готвене.

**За да активирате тази функция за лявата/дясната зона за готвене:**

докоснете  / . За да зададете или промените степента на нагряване, докоснете левия/десния контролен сензор.

**За да деактивирате функцията:**


докоснете  / . Зоните за готвене работят по отделно.



Когато използвате само една зона за готвене от двойката, препоръчваме да използвате задната зона за готвене.

Също така, когато използвате големи готварски съдове, препоръчваме да ги поставяте близо до задната зона за готвене.

#### 4.6 Автоматично нагряване

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

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


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



След 5 секунди  светва.

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

#### 4.7 Режим на повишена мощност

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

 Вж. глава "Техническа информация".

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




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

#### 4.8 Таймер


**Таймер за обратно броене**

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



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


**За да активирате функцията или да промените времето:** докоснете  и след това докоснете  или , за да зададете времето (00 - 99 минути). Автоматично управление на функцията. След 3 секунди, настройката за нагряване на зоната за готвене светва на дисплея.

**За да видите оставащото време:**

докоснете  за желаната за зона за готвене. Дисплеят показва оставащото време.




**За да деактивирате функцията:**

докоснете , а след това и . Оставащото време отброява до 00.




 **CountUp Timer (Таймер за право брое)**

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.


**За да активирате функцията:**

докоснете . 00 се появява на дисплея. Докоснете отново , за да активирате функцията. Когато тази функция е активна,  светва. Дисплеят показва колко време работи зоната.




**За да деактивирате функцията:**

настройте зоната за готвене с  и докоснете . 00 се появява на таймер дисплея и след 3 секунди се появява настройката за нагряване. Символът  угасва.

**Таймер**

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

**За да активирате функцията:**

докоснете . Докоснете  или  на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва.

**За да спрете звука:** докоснете .



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.



## 4.9 STOP+GO

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


Когато работи тази функция, настройката на нагряване не може да бъде променяна.

Функцията не спира функциите на таймера.

**За да активирате функцията:**

докоснете   светва.

**За да деактивирате функцията:**



докоснете . Включва се предишната степен на нагряване.

## 4.10 Заклучване


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

**Първо настройте степента на нагряване.**

**За да активирате функцията:**

докоснете   светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да деактивирате функцията:**

докоснете . Включва се предната степен на нагряване.






Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 4.11 Устройството "Заклучване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.



**За да активирате функцията:**



активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете  за 4 секунди.  светва.





Деактивирайте плочата с .



**За да деактивирате функцията:**

активирайте плочата с ①. Не задавайте степен на нагриване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плочата с ①.


**За да отмените функцията само за един период на готвене:** активирайте плочата с ①.  светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагриване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с ①, функцията отново започва да работи.

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

Деактивирайте плочата. Докоснете ① за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Натиснете  за 3 секунди.  или  ще светне. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-  - звуците са изключени
-  - звуците са включени

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

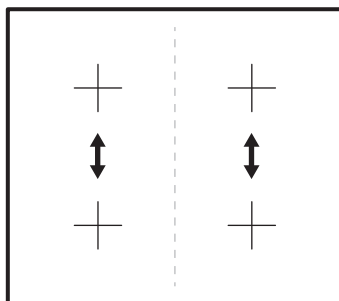
Когато функцията е зададена на , ще чувате звук от сигнал, само когато:

- натиснете ①
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи

- поставите нещо върху командното табло.

## 4.13 Управление на мощността функция

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към една фаза.
- Дисплеят на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.



## 5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Готварски съдове



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



Използвайте индукционните зони с правилни готварски съдове.

### Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).

- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

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

- малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.

#### **Размери на готварските съдове**

Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

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



Вж. глава "Техническа информация".

## **5.2 Шумовете по време на работа**

#### **Ако чувате:**

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност,

а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).

- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: възниква електрическо преклочване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.**

## **5.3 Æко 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.


## **5.4 Примери за различни начини за готвене**

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

<b>Настройка на нагряването</b>	<b>Използвайте за:</b>	<b>Време (мин)</b>	<b>Съвети</b>
- 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
7 - 9	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.		

## 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

### 6.1 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.

### 6.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте

плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

## 7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	функцията STOP+GO работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Индикатор за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Автоматично нагряване не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да изстине достатъчно.
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Настройката за топлина превключва между две нива.	функцията Управление на мощността работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до сензорните полета за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене, ако е възможно.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва.	Устройството "Заклучване за деца" или Заклучване работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".
	Готварският съд не покрива кръстчето / квадратчето.	Покрийте кръстчето / квадратчето изцяло.



Проблем	Възможна причина	Отстраняване
<b>E</b> и число светва.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако <b>E</b> светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
<b>E3</b> светва.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно. Захранващото напрежение е извън допустимия диапазон.	Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.
<b>E4</b> светва.	Има грешка в плочата, тъй като съд за готвене изкипява до пълно изпаряване. Автоматичното изключване и защитата от прегряване на зоните работят.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикатор за остатъчна топлина може да остане включена. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".
<b>E7</b> светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Проверете дали няма предмети в охлаждащия вентилатор. Ако <b>E7</b> светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
<b>E8</b> светва.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно. Плочата е свързана само към една фаза.	Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията. Вижте схемата за свързване.

## 7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

## 8. ИНСТАЛИРАНЕ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Преди монтажа

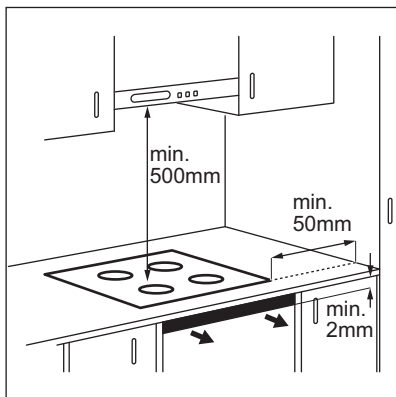
Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен  
номер .....

### 8.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени

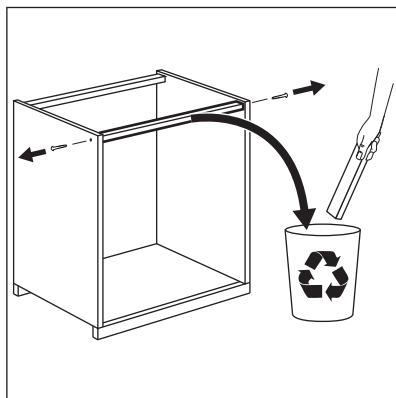
### 8.4 Монтаж

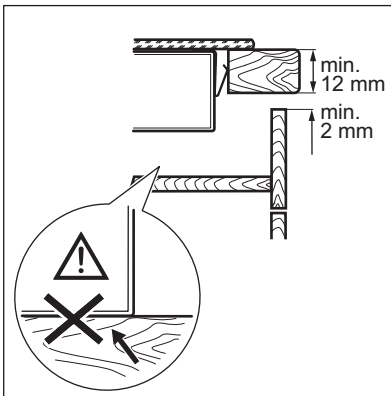
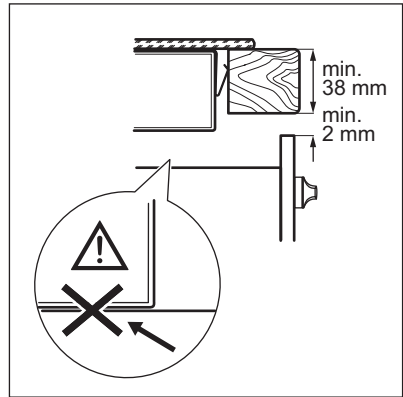
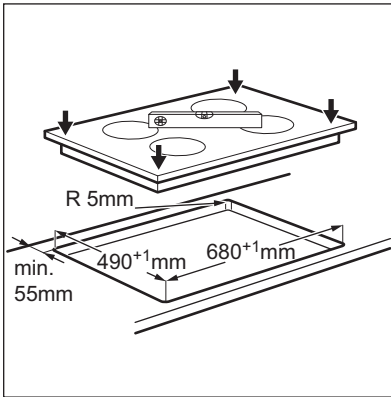
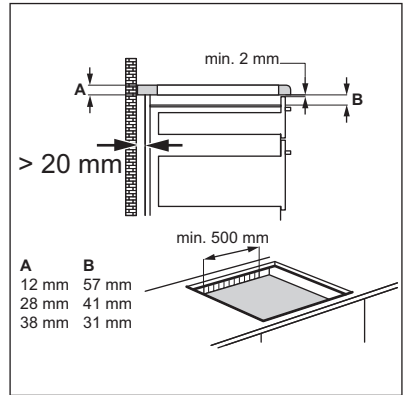
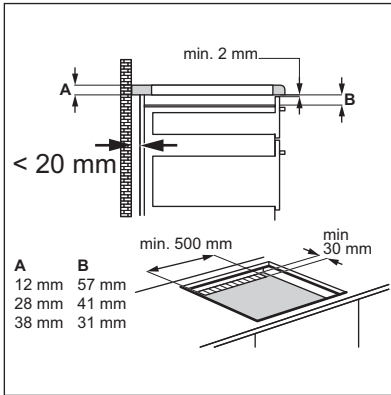


в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

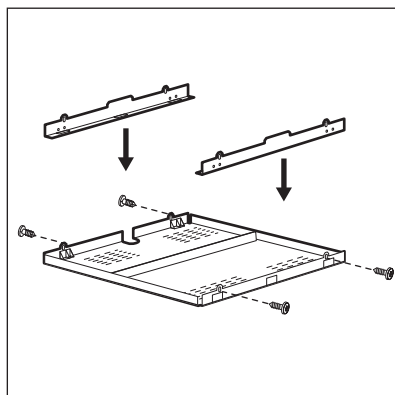
### 8.3 Свързващ кабел

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





## 8.5 Предпазна кутия



Ако използвате предпазна кутия (допълнителен аксесоар), не са необходими нито предното разстояние за въздух от 2 мм, нито защитната повърхност точно под плочата. Предпазната кутия може да не е достъпна в някои страни. Моля, свържете с вашия местен доставчик.



Не можете да използвате предпазната кутия, ако инсталирате плочата над фурна.

## 9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

### 9.1 Табелка с данни

Модел НК774400FB  
 Тип 58 GDD CC AU  
 Индукция 7.4 kW  
 Сериен номер .....  
 AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 106 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Произведено в Германия  
 7.4 kW



### 9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварски съд [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	2300	3200	10	125 - 210
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210

Габарити на готварските съдове за режим мост

Позиция мост	Минимален размер на готварския съд [мм]	Максимален размер на готварския съд [мм]
Лява	160 x 360	200 x 420
Дясна	160 x 360	200 x 420

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

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

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 10.1 Информация за продукта според ЕС 66/2014

Идентификация на модела	HK774400FB		
Тип котлон	Вградена плоча		
Брой зони за готвене	4		
Загриваща технология	Индукция		
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см	
	Задна лява	21,0 см	
	Предна дясна	21,0 см	
	Задна дясна	21,0 см	
Енергийна консумация на зона за готвене (ЕС electric cooking)	Предна лява	174,3 Wh / kg	
	Задна лява	167,5 Wh / kg	
	Предна дясна	189,0 Wh / kg	
	Задна дясна	167,5 Wh / kg	
Енергийна консумация на котлонът (ЕС electric hob)	174,5 Wh / kg		

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


Енергийните измервания, отнасящи се до зоната за готвене са идентифицирани от кръстчетата на съответните зони за готвене.


### 10.2 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.

## 11. 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.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	24
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	25
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	27
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	29
5. TIPY A RADY.....	32
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
8. INSTALACE.....	37
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	39
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	40

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce. Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠️ **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

### 1.1 **Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

### 1.2 **Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.



- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **UPOZORNĚNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **UPOZORNĚNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení,

pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič použijte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



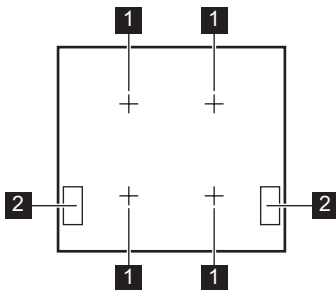
### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Uspořádání varné desky



## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 2.5 Likvidace



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

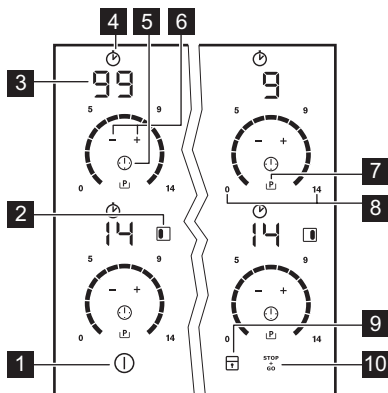
## 2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

**1** Indukční varná zóna

**2** Ovládací panel

## 3.2 Rozvržení ovládacího panelu
















K zobrazení ovládacího panelu zapněte spotřebič pomocí ①.

K ovládní spotřebiče použijte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Se-nzoro-vé tlačítko	Funkce	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3 -	Displej nastavení teploty a časovače	Ukazuje nastavení teploty a čas v minutách.
4	CountUp Timer	Ukazuje zapnutou funkci.
5	-	Slouží k nastavení funkce časovače.
6 $\frac{+}{-}$	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
7	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
8 -	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
9	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
10	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.




### 3.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
 - 	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce STOP+GO.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
 + číslice	Došlo k poruše.
 /  / 	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

### 3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



#### UPOZORNĚNÍ!

 /  /  Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.


## 4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




#### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 Zapnutí a vypnutí



Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

Ovládací panel se rozsvítí po zapnutí varné desky a zhasne po jejím vypnutí. Když je varná deska vypnutá, lze vidět jen senzorové tlačítko .


### 4.2 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

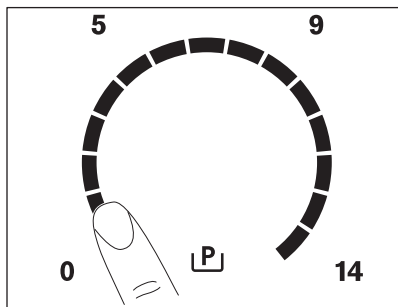
**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 , 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

### 4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



### 4.4 Použití varných zón



Nádoby položte na kříž / čtverec, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž / čtverec. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.



### 4.5 Funkce Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

**Tuto funkci pro levé/pravé varné zóny**


**zapnete:** stisknutím  / . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho ze sensorových tlačítek na levé či pravé straně.

**Vypnutí funkce:** stisknutím  / . Varné zóny fungují opět nezávisle.




Když k vaření používáte pouze jednu varnou zónu z páru, doporučujeme používat zadní varnou zónu. Když používáte velké nádoby, doporučujeme je také položit v blízkosti zadní varné zóny.

### 4.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

 Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po pěti sekundách se zobrazí .

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

### 4.7 Funkce posílení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

 Viz část „Technické informace“.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte . Rozsvítí se .

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.




## 4.8 Časovač

### Odpočítávání času


Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.



Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

#### Zapnutí funkce nebo změna času:

stiskněte  a poté stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Funkce se spustí automaticky. Po třech sekundách se na displeji zobrazí nastavení teploty dané varné zóny.




#### Kontrola zbývajících času: stiskněte




 pro požadovanou varnou zónu. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

**Vypnutí funkce:** stiskněte  a poté . Zbývající čas se bude odpočítávat až do 00.


#### CountUp Timer (Měřič času)




Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na displeji se zobrazí 00. Dalším stisknutím  zapnete danou funkci. Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se . Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte . Na displeji časovače se zobrazí 00 a po třech sekundách se zobrazí nastavení teploty. Symbol  se přestane zobrazovat.

### Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutku**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## 4.9 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.



**Zapnutí funkce:** stiskněte . Rozsvítí se.


**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

## 4.10 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

### Nejprve nastavte tepelný výkon.

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.





**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.







Funkci také vypnete vypnutím varné desky.





## 4.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.






**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.



**Funkci vypnete takto:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.


**Vyřazení funkce na jedno vaření:**


pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stisknete . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

**4.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)**

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stisknete . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stisknete . Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
  -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

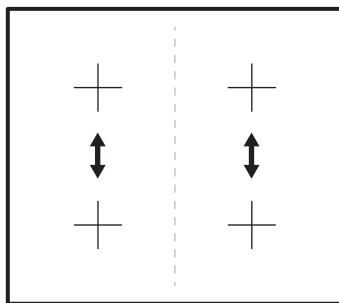
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času

- něco položíte na ovládací panel.

**4.13 Funkce Řízení výkonu**

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.

**5. TIPY A RADY****UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**5.1 Nádobí**

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

**Materiál varných nádob**

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobce).

- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

**Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:**

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

**Rozměry nádob**

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než



minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz část „Technické informace“.

## 5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamena-jí žádnou závadu varné desky.**

## 5.3 Ōko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

## 5.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových krotek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
<b>P</b>	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující

cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

## 7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### UPOZORNĚNÍ!


Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Nerozsvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se  .	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se <b>L</b> .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se <b>F</b> .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
	Nádoba nezakrývá kříž / čtverec.	Zakryjte celý kříž / čtverec.
Zobrazí se <b>E</b> a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se <b>E</b> opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se <b>E3</b> .	Elektrické zapojení je nesprávné. Napájecí napětí je mimo rozsah.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Zobrazí se <b>E4</b> .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.
Zobrazí se <b>E7</b> .	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Zkontrolujte, zda nějaké předměty neblokují chladicí ventilátor. Jestliže se <b>E7</b> opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se  .	Elektrické zapojení je ne- správné. Varná deska je připojena pouze k jedné fázi.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. Viz schéma za- pojení.

## 7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## 8. INSTALACE



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Před instalací spotřebiče

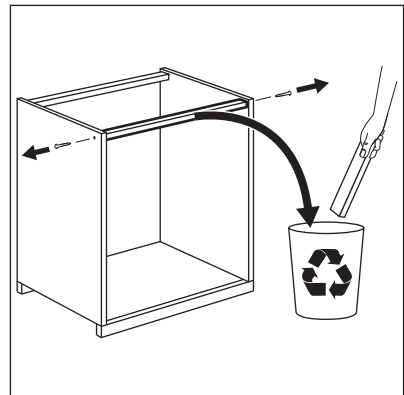
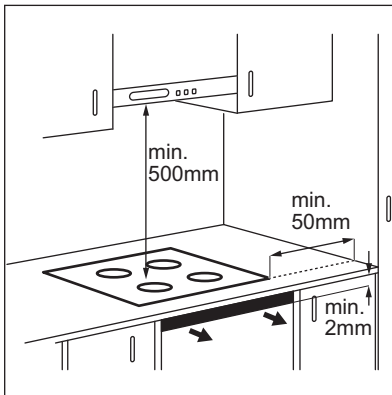
Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

### 8.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

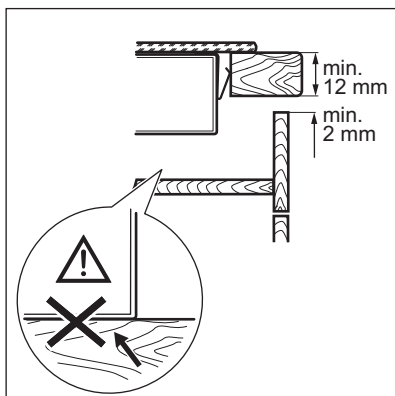
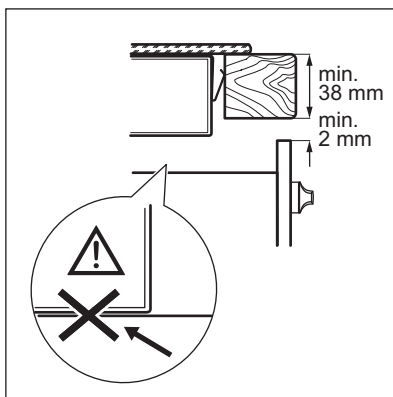
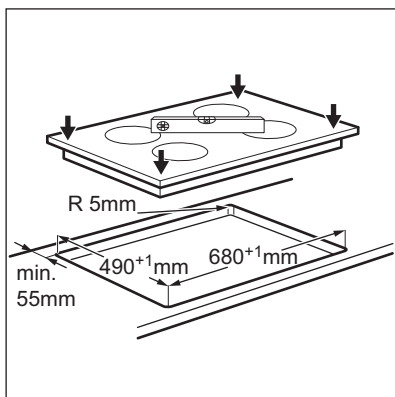
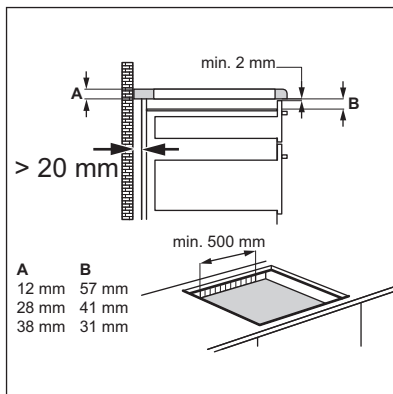
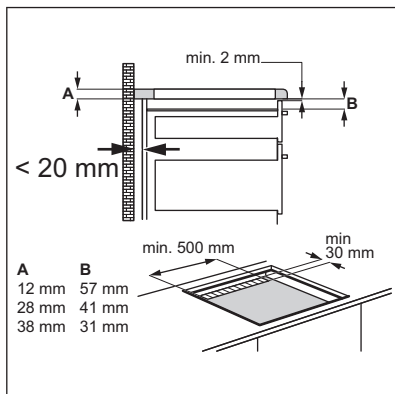
### 8.4 Montáž



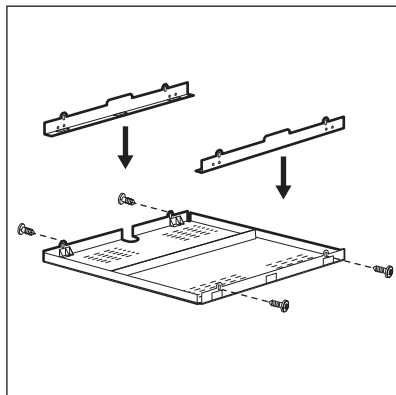
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 8.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05BB-F T min 90°C. Obráťte se na místní autorizované servisní středisko.



## 8.5 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obraťte se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou desku instalujete nad troubou.

## 9. TECHNICKÉ INFORMACE

### 9.1 Typový štítek

Model HK774400FB  
Typ 58 GDD CC AU  
Indukce 7.4 kW  
Sér. č. ....  
AEG

PNC 949 597 106 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v Německu  
7.4 kW



### 9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

Rozměry varných nádob pro režim spojení varných zón

Poloha spojení varných zón	Minimální průměr nádoby [mm]	Maximální průměr nádoby [mm]
Vlevo	160 x 360	200 x 420
Vpravo	160 x 360	200 x 420

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	HK774400FB		
Typ varné desky	Vestavná varná deska		
Počet varných zón	4		
Technologie ohřevu	Indukční deska		
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm	
	Levá zadní	21,0 cm	
	Pravá přední	21,0 cm	
	Pravá zadní	21,0 cm	
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	174,3 Wh / kg	
	Levá zadní	167,5 Wh / kg	
	Pravá přední	189,0 Wh / kg	
	Pravá zadní	167,5 Wh / kg	
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	174,5 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny křížkem.

### 10.2 Úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.


- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.


- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.



## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	43
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	44
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	47
4. NAPI HASZNÁLAT.....	49
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	52
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	54
7. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	54
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	57
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	59
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	60

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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



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



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

### 1.2 Általános biztonság

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

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

leverje a forró főzőedényt a készülékről.

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

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

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

legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

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



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

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



#### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás

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

## 2.5 Ártalmatlanítás



#### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

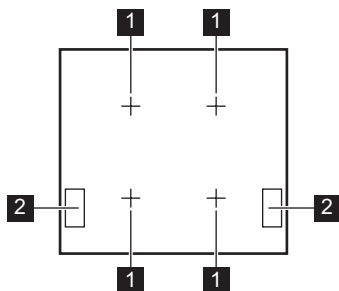
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótkatrészeket használjon.

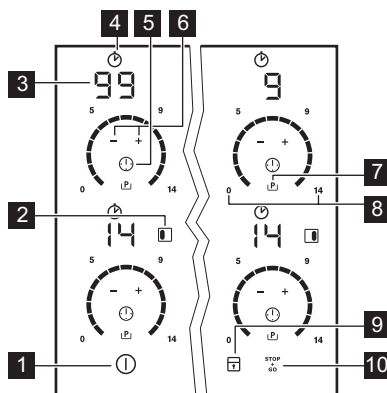
## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

### 3.2 Kezelőpanel elrendezés



A kezelőpanel megtekintéséhez kapcsolja be a készüléket az alábbi gomb megnyomásával. ①.

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

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
<b>1</b> ①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
<b>2</b> □	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>3</b> -	Hőfokbeállítás és időzítő kijelzés	Megjeleníti a hőfokbeállítást, illetve percben mutatja az időt.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
4		CountUp Timer	Azt jelzi, hogy a funkció üzemel.
5		-	Beállítja az időzítő funkciót.
6	+ / -	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
7		Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.
8	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.
9		Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
10		STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.

### 3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

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



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



#### VIGYÁZAT!

A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradék hő szintjét jelzi.

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

## 4. NAPI HASZNÁLAT



#### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Be- és kikapcsolás

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

A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolása után, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után. A főzőlap kikapcsolt állapotában csak a érzékelőmező látható.

### 4.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

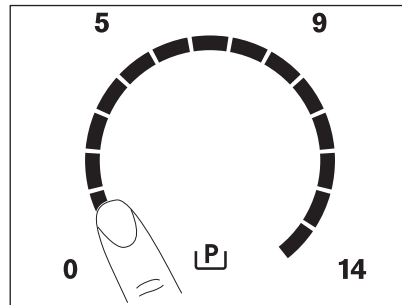
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

### 4.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

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



### 4.4 A főzőzónák használata

Tegye a főzőedényt a keresztre / négyzetre, amely azon a főzőfelületen van, amelyen főz. Fedje le teljesen a



keresztet / négyzetet. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben.



## 4.5 Bridge funkció

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, így azok egy főzőzónaként működnek.

Először állítsa be az egyik főzőzóna hőfokát.

**A funkció bal/jobbs főzőzónához történő aktiválásához:** érintse meg a


 /  gombot. A hőfok módosításához érintse meg a bal/jobbs érzékelők egyikét.


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


Amikor a párban lévő főzőzónák közül csak az egyiket főz, javasoljuk, hogy a hátsó főzőzónát használja. Továbbá javasoljuk, hogy ha nagyméretű főzőedényt használ, azt a hátsó főzőzónára, illetve annak közelébe helyezze.

## 4.6 Automatikus felfűtés

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

 A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a  gombot

(a  világítani kezd). Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. 5


másodperc elteltével a  megjelenik.


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

## 4.7 Rásegítés funkció

Ez a funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a funkció csak bizonyos

ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

 Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

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

Megjelenik a  jelzés.

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




## 4.8 Időzítő


**Visszaszámlálós időzítő**



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

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

**A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámlálási idő módosítása:**




érintse meg a  gombot, majd a  vagy  gombot a megfelelő idő beállításához (00 - 99 perc). A funkció automatikusan bekapcsol. 3 másodperc elteltével a főzőzóna hőfokbeállítása megjelenik a kijelzőn.


**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a kiválasztott főzőzóna  gombját. A kijelzőn a hátralévő idő látható.


**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  , majd a  érzékelőmezőt. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

 **CountUp Timer (Az előrszámlálós időzítő)**

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. 00 jelenik meg a kijelzőn. A funkció bekapcsolásához érintse meg ismét a  mezőt. Amikor ez a funkció aktív, a  világít. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.

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

meg a  gombot. 00 jelenik meg az időzítő kijelzőn, majd 3 másodperc elteltével a hőfokbeállítás jelenik meg. A

 szimbólum kialszik.



### Percszámláló


Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként**


használhatja. A hőfokbeállítás kijelzőjén

 látható.

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a

 gombot. Érintse meg az időzítő 

vagy  gombját a visszaszámlálási idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.

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



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 4.9 STOP+GO

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


Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a

 gombot. A  világítani kezd.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a



 gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.

## 4.10 Funkciózár


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

**Először végezze el a hőbeállítást.**

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a

 gombot. A  4 másodpercre bekapcsol. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a

 gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 4.11 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a

főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen

hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot

4 másodpercig. A  bekapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a

főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen

hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot


4 másodpercig. A  bekapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen**


**főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot

a  gombbal. A  bekapcsol. Érintse

meg a  gombot 4 másodpercig.

**Végezze el a hőbeállítást 10**

**másodpercen belül.** Működtetheti a

főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal

kikapcsolja, a funkció ismét működik.


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

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a



 gombot 3 másodpercig. A kijelző

bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a


 gombot 3 másodpercig. A  vagy 


jelenik meg. Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének

kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
-  - a hangjelzések bekapcsolnak

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

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

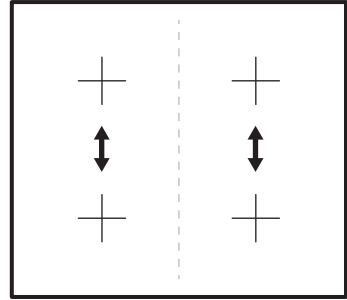
- megérinti a  gombot;
- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

### 4.13 Teljesítménykezelés funkció

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

összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.

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



## 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

### 5.1 Főzőedény



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



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

#### A főzőedény anyaga

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

#### Főzőedények méretei

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

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



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### 5.2 Működés közben hallható hangok

#### Ha a következőt hallja:

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

- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

### 5.3 Öko Timer (Eco időzítő)

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


### 5.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
- 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
5 - 7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
7 - 9	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Általános tudnivalók

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

### 6.2 A főzőlap tisztítása

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

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

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfojtok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.


## 7. HIBAELHÁRÍTÁS



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.


### 7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A Maradék hő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
	A főzőedény nem fedi le a keresztet / négyzetet.	Fedje le teljesen a keresztet / négyzetet.
A <b>E</b> visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a <b>E</b> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A <b>E3</b> visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen. A tápfeszültség a normál tartományon kívül esik.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A <b>E4</b> visszajelző világítani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés védelme bekapcsol.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A <b>E7</b> visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor eltömődött.	Ellenőrizze a hűtőventilátor eltömődését. Ha a <b>E7</b> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.



Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző világitani kezd.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen. A főzőlap csak egyetlen fázisra van kötve.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanszerelőhöz. Lásd a kapcsolási rajzot.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem sikerül megoldania a problémát, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg róla, hogy a tűzhely

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

## 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám .....

### 8.2 Beépíthető tűzhelylapok

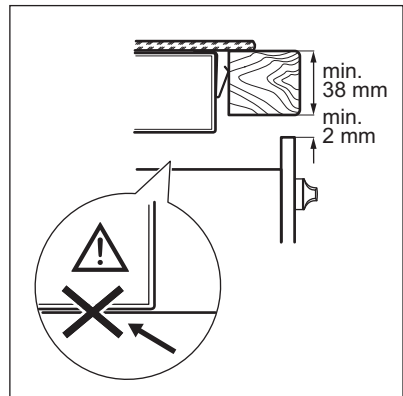
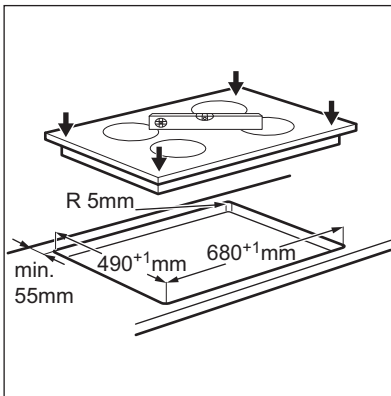
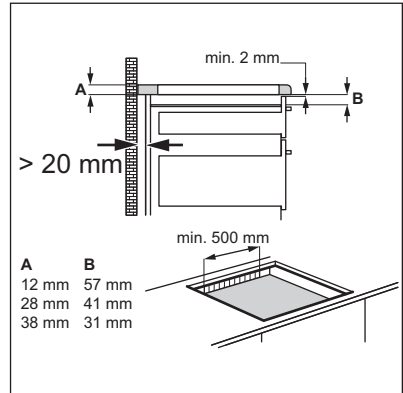
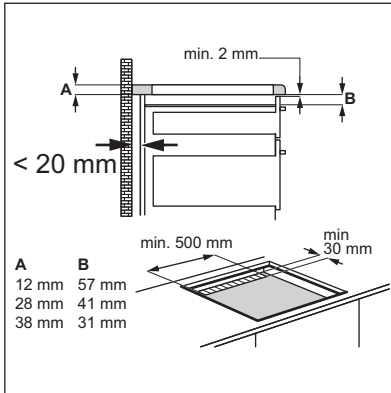
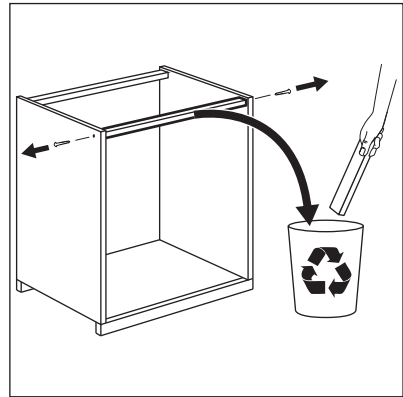
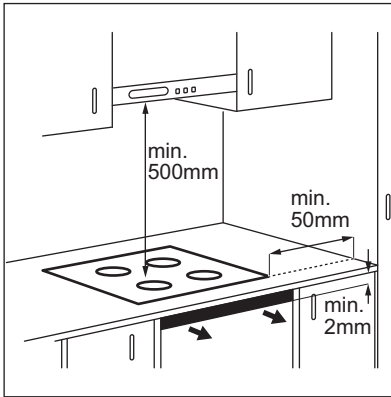
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a

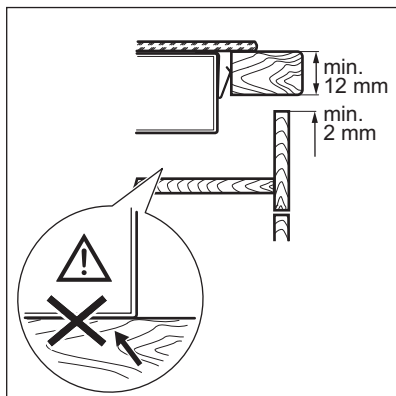
szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 8.3 Csatlakozó kábel

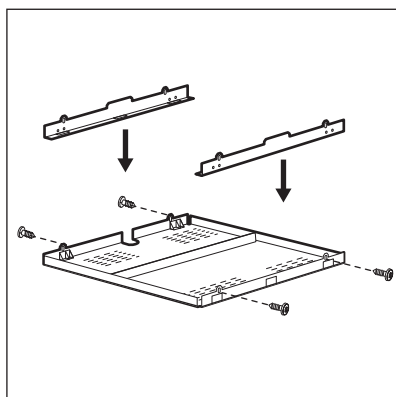
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezeték cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél magasabb hőmérsékletet elviselő) vezetékre: H05BB-F T min 90°C. Forduljon a hivatalos márkaszervizhez.

## 8.4 Összeszerelés





## 8.5 Védőburkolat



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



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

# 9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

## 9.1 Adattábla

Modell HK774400FB  
 Típus: 58 GDD CC AU  
 Indukciós 7.4 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 106 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Készült Németországban  
 7.4 kW



## 9.2 Főzőzónák jellemzői

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

Főzőedény-méreték híd üzemmódhoz

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

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. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	HK774400FB		
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	21,0 cm	
	Jobb első	21,0 cm	
	Jobb hátsó	21,0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	174,3 Wh / kg	
	Bal hátsó	167,5 Wh / kg	
	Jobb első	189,0 Wh / kg	
	Jobb hátsó	167,5 Wh / kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	174,5 Wh / kg		

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

főzőzónák keresztjeivel lehet beazonosítani.

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes


## 10.2 Energiatakarékosság


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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





