

BG	Ръководство за употреба Плоча	2
DE	Benutzerinformation Kochfeld	24
HU	Használati útmutató Főzőlap	46

HKM85510XB



## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	16
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	17
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	19
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ.....	21
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	22

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

**Посетете нашия уебсайт, за да:**



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

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



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.

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

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

## 2.2 Свързване към електрическата мрежа



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

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

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

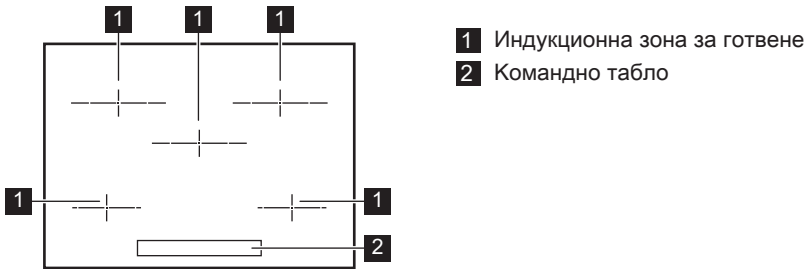
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

## 2.6 Обслужване

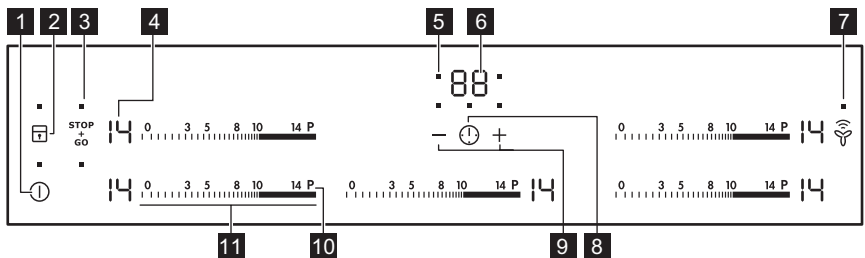
- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Разположение на повърхността за готвене






### 3.2 Оформление на контролния панел













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

Сензорно поле	Функция	Бележка	
1	⓪	ВКЛ./ИЗКЛ. За активирани и деактивирани на плочата.	
2	🔒	Заклучване / Устройството "Заклучване за деца"	За заключване / отключване на командното табло.
3	STOP GO	STOP+GO	За активирани и деактивирани на функцията.
4	-	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
5	-	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
6	-	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.

Сензорно поле	Функция	Бележка
<b>7</b> 	Hob²Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
<b>8</b> 	-	Избор на зона за готвене.
<b>9</b> 	-	Увеличава или намалява времето.
<b>10</b> <b>P</b>	Режим на повишена мощност	За активиране и деактивиране на функцията.
<b>11</b> -	Лента за управление	За настройване на степен за нагриване.

### 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 загрева от топлината на готварския съд.


## 4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Вж. глава "Безопасност".

### 4.1 Активиране и деактивиране


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

### 4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

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

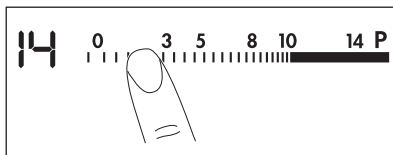
Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:

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

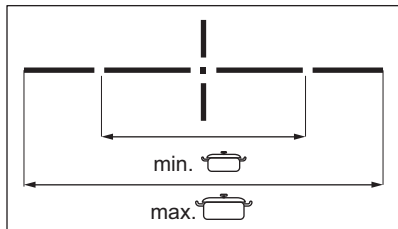
### 4.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

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



## 4.4 Индикация на зоните за готвене



Хоризонталната линия показва максималния размер на готварските съдове. Паузата в хоризонталната линия показва минималния диаметър на съдовете за готвене.

Вж. глава "Техническа информация".

## 4.5 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.

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

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

След 3 секунди **R** светва.

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

## 4.6 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.

**i** Вж. глава "Техническа информация".

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

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

## 4.7 Таймер

### Таймер за обратно броене

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

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

**Избор на зона за готвене:** докоснете **!** неколккратно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

**За да активирате функцията:**

доскоснете **+** на таймера, за да зададете времето (**00 - 99** минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.

**За да видите оставащото време:**

задайте зоната за готвене с **!**. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплеят показва оставащото време.

**За да смените времето:** задайте зоната за готвене с **!**. Докоснете **+** или **-**.

**За да деактивирате функцията:**

настройте зоната за готвене с **!** и докоснете **-**. Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готвене угасва.


**i** Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва. Зоната за готвене се деактивира.

**За да спрете звука:** докоснете **!**.




### CountUp Timer (Таймер за право броене)

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


**Избор на зона за готвене:** докоснете

 неколкратно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.




**За да активирате функцията:**

докоснете  на таймера.  светва. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява. На дисплея се сменят  и отброеното време (в минути).


**За да видите колко време работи зоната за готвене:** задайте зоната за

готвене с . Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплеят показва колко време работи зоната.




**За да деактивирате функцията:**

настройте зоната за готвене с  и докоснете  или . Индикаторът на зоната за готвене угасва.

### Таймер

Можете да използвате тази функция като **Брояч на минути**, когато плочата се активира и зоните за готвене не работят (на дисплея за степента на нагряване се показва ).

**За да активирате функцията:**

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

**За да спрете звука:** докоснете .



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

## 4.8 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 променена.

Функцията не спира функциите на таймера.

**За да активирате функцията:**

докоснете   светва.

**За да деактивирате функцията:**



докоснете . Включва се предишната степен на нагряване.

## 4.9 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 предишната степен на нагряване.







Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.





## 4.10 Устройството "Заклучване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.





**За да активирате функцията:**

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






**За да деактивирате функцията:**



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

**За да отмените функцията само за един период на готвене:** активирайте


плочата с   светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагриване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията отново започва да работи.


### 4.11 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуковите сигнали)

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

-  - звуците са изключени
-  - звуците са включени

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

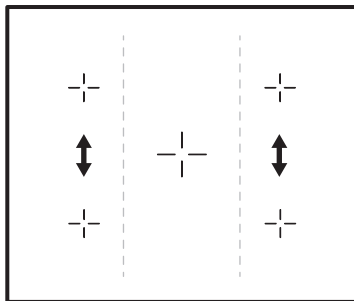
Когато функцията е зададена на , ще чувате звуков сигнал, само когато:

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

### 4.12 функция Управление на мощността

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

- Дисплеят на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.



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

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



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

#### Автоматично управление на функцията

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

## Автоматични режими





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

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

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

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

### Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва
3. Докоснете  за 3 секунди.
4. Докоснете  няколко пъти, докато светне .

5. Докоснете  от Таймера, за да изберете автоматичен режим.







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



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

### Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Също така можете да управлявате ръчно тази функция. За тази цел докоснете , когато плочата е активна. Това деактивира автоматичното управление на функцията и ви позволява да промените ръчно скоростта на вентилатора. При докосване на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което го деактивира. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, докоснете .



За да активирате автоматично управление на функцията, изключете и отново включете плочата.

### Активиране на осветлението

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



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

## 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 нагриване.
- 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 преключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

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

### 5.3 Öko Timer (Икономичен таймер)

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

### 5.4 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагриване и консумацията на енергия

на зоната за гответе не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия на зоната за готвене. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва

по-малко от половината от своята енергия.



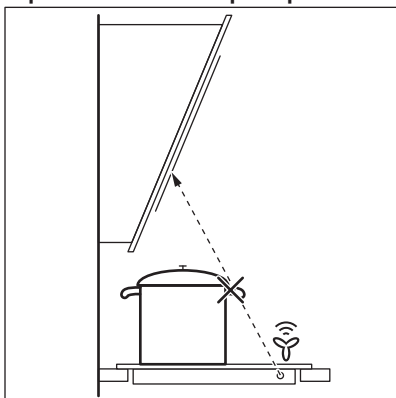
Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
- 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо димо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
7 - 9	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо димо	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.		
<b>P</b>	Кипване на големи количества вода.		Функцията Power е активирана.

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


При управление на плочата с тази функция:

- Пазете панела на абсорбатора от пряка слънчева светлина.
- Не зацапвайте халогенната лампа на панела на абсорбатора.
- Не покривайте панела на котлоните.
- Не прекъсвайте сигнала между котлона и аспиратора (например с ръка или готварска ръкохватка). Вж. картинката. **Аспиратора на картинката е само примерен.**



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

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

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

## 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 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.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

### 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.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	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.
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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Hob <sup>2</sup> Hood не работи.	Покрили сте контролния панел.	Махнете предмета от контролния панел.
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.	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 зона 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".

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

## 7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към вашия дилър или към оторизиран 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 правилно сте работили с плочата. 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

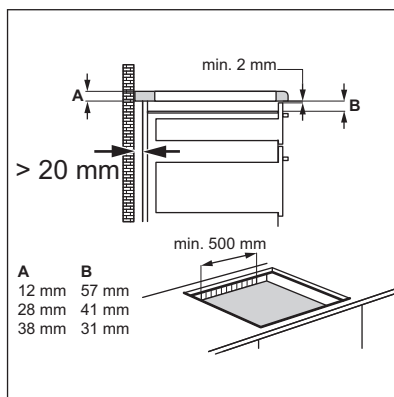
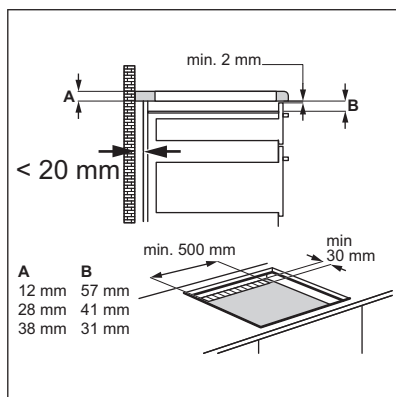
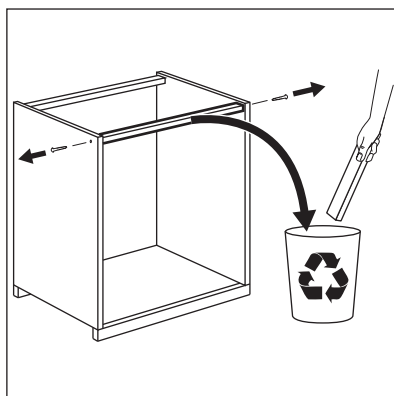
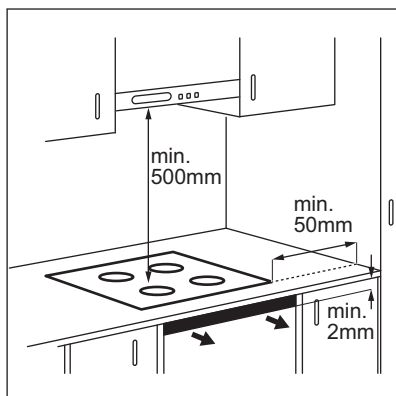
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

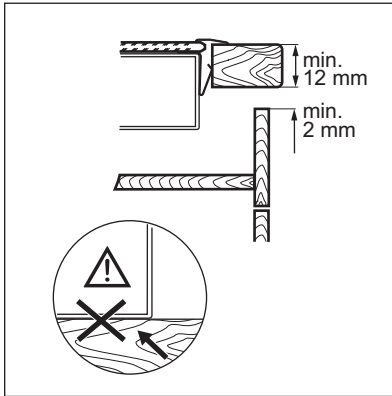
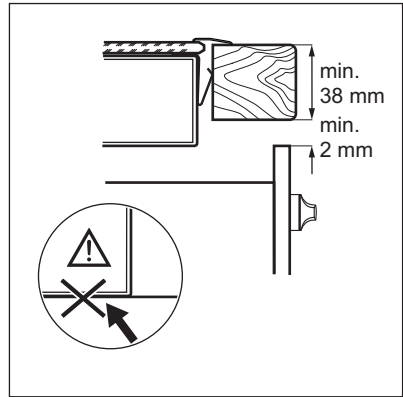
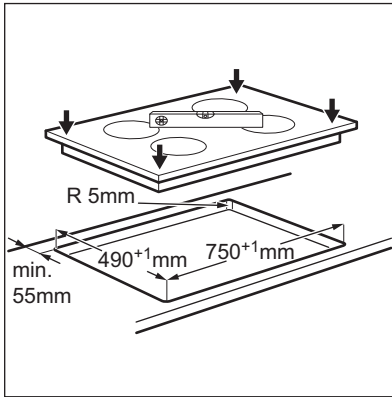
- За да замените повреденият мрежов кабел, използвайте следните (или по-високи) типове мрежови кабели: H05BB-F Tmax 90°C. Свържете се с местния сервизен център.

## 8.3 Свързващ кабел

- Плочата е снабдена със захранващ кабел.

## 8.4 Монтаж





## 9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

### 9.1 Табелка с данни

Модел НКМ85510XB  
 Тип 58 GBD CF AU  
 Индукционни 10.6 kW  
 Серийн номер .....

AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 045 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Произведено в Германия  
 10.6 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	1400	2500	4	125 - 145
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна средна	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210

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	HKM85510XB	
Тип котлон	Вградени котлони	
Брой зони за готвене	5	
Загряваща технология	Индукция	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява Задна лява Задна средна Предна дясна Задна дясна	14,5 см 21,0 см 21,0 см 14,5 см 21,0 см
Консумация на енергия на зона за готвене (готвене ECElectric)	Предна лява Задна лява Задна средна Предна дясна Задна дясна	167,3 Wh / кг 166,3 Wh / кг 174,9 Wh / кг 176,6 Wh / кг 174,9 Wh / кг
Енергийна консумация на котлона (котлон EC-electric)	172,0 Wh / кг	

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 ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Сложете готварския съд върху зоната за готвене преди да я активирате.

- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно поставяйте капак на готварските съдове.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

# 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	25
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	26
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	29
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	31
5. TIPPS UND HINWEISE.....	36
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
7. FEHLERSUCHE.....	39
8. MONTAGE.....	41
9. TECHNISCHE DATEN.....	43
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	44

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

**www.aeg.com**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

**www.registreaeg.com**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

**www.aeg.com/shop**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.



## 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

### 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen.  
Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender

- Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
  - Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.



#### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Entsorgung



#### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des

Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.

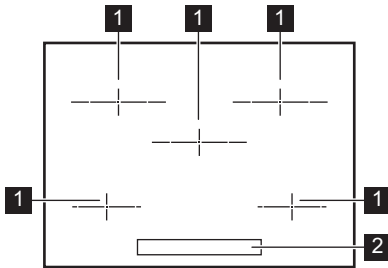
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

## 2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

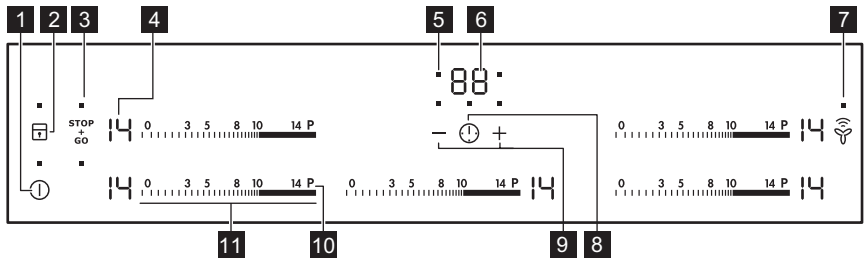
## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Kochfeldanordnung






- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

### 3.2 Bedienfeldanordnung













Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	① EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Tastensperre / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	- Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung	
5	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		Hob <sup>2</sup> Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
8		-	Auswählen der Kochzone.
9		-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10	P	Power-Funktion	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

### 3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
	Die Funktion Ankochoautomatik ist in Betrieb.
	Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Funktion Tastensperre /Kindersicherung ist in Betrieb.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

### 3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



#### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 4.2 Abschaltautomatik

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand und reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

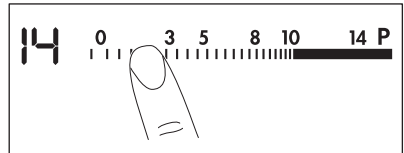
**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

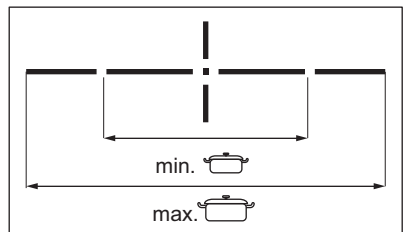
### 4.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



### 4.4 Kochzonen-Anzeige



Die waagerechte Linie zeigt die maximale Größe des Kochgeschirrs an. Die Unterbrechung in der horizontalen Linie zeigt den kleinsten Kochgeschirrdurchmesser an.

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

## 4.5 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **P** (**P** leuchtet). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **R** auf.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 4.6 Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **P**. **P** leuchtet.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 4.7 Timer

### Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

**Stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die Funktion ein.** Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie die Funktion einstellen oder danach.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie **⌚**.

### CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie diese Funktion, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.




**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **-** des Timers. **UP** leuchtet auf. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:**


Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt






schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.


**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie  oder . Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

#### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige  anzeigt).

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie . Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

 Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.


## 4.8 STOP+GO

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.



**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .  leuchtet.


**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.


## 4.9 Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**





**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.





 Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

## 4.10 Kindersicherung





Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Zum Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  vier Sekunden.  leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.






**Zum Ausschalten der Funktion:**



Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  vier Sekunden.  leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.


**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen**


**Kochvorgang:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Die Kontrolllampe  leuchtet. Berühren Sie 4 Sekunden lang . **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 4.11 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

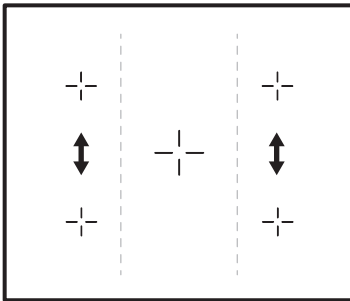
-  - Der Signalton ist ausgeschaltet
  -  - Der Signalton ist eingeschaltet
- Warten Sie, bis das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Kurzzeitwecker erlischt
- Kurzzeitmesser erlischt
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## 4.12 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und der Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
- Die Anzeige der reduzierten Kochzonen wechselt zwischen zwei Kochstufen.



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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und

der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

### Automatikbetrieb der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Die Abzugshaube misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

### Automatikbetrieb

	Automa- tische Einschal- tung der Beleuch- tung	Ko- chen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüfter- geschwin- digkeit 1	Lüfter- geschwin- digkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüfter- geschwin- digkeit 1
Modus H4	Ein	Lüfter- geschwin- digkeit 1	Lüfter- geschwin- digkeit 1
Modus H5	Ein	Lüfter- geschwin- digkeit 1	Lüfter- geschwin- digkeit 2






Automatische Einschaltung der Beleuchtung		Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3


<sup>1)</sup> Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.


<sup>2)</sup> Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.

<sup>3)</sup> In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.


### Ändern des Automatikbetriebs



- Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- Berühren Sie 3 Sekunden lang .
- Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.
- Berühren Sie  des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.


 Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über deren Bedienfeld einzustellen.


 Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.


Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet.

Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

 Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

### Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.

 Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

## 5. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

#### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

#### Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, kocht.
- Ein Magnet am Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

#### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### 5.2 Betriebsgeräusche

#### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

**Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.**

### 5.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

### 5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



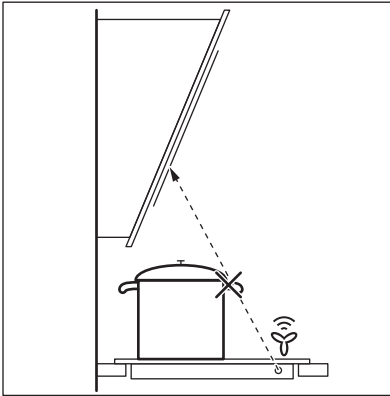
Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion ist eingeschaltet.		


## 5.5 Tipps und Hinweise für die Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube richten.
- Das Bedienfeld des Kochfelds nicht abdecken.
- Den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgriff unterbrechen Siehe Abbildung. **Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.



Andere Geräte mit Fernbedienung können das Signal beeinträchtigen. Um dies zu vermeiden, die Fernbedienung des Gerätes und des Kochfelds nicht gleichzeitig verwenden.

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### 6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.


## 7. FEHLERSUCHE






### WARNUNG!




Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 7.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Funktion Hob <sup>2</sup> Hood wird nicht ausgeführt.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Funktion Ankochoautomatik wird nicht ausgeführt.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Funktion Power-Management ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Funktion Kindersicherung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.



Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
 leuchtet auf.	Ein Fehler ist aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Kochzone ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Kochgeschirr das Problem verursacht hat, erlischt die Fehlermeldung. Restwärmeanzeige kann eingeschaltet bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

## 7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten an, die Sie auf dem Typenschild finden. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 8. MONTAGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 8.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf

## 8.2 Einbau-Kochfelder

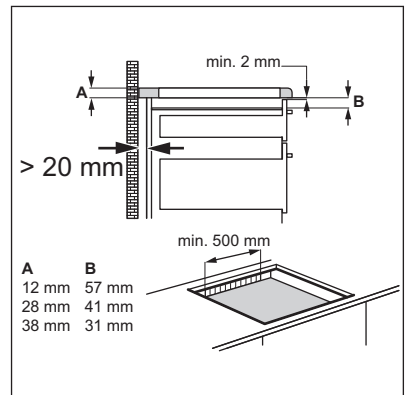
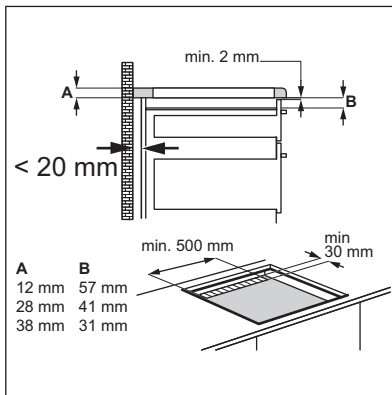
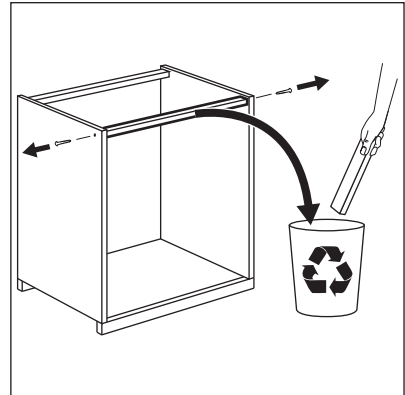
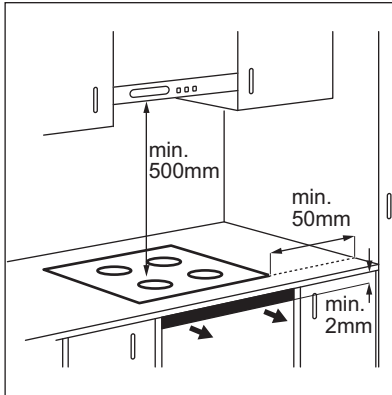
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

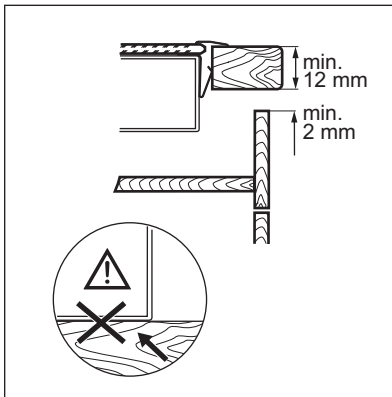
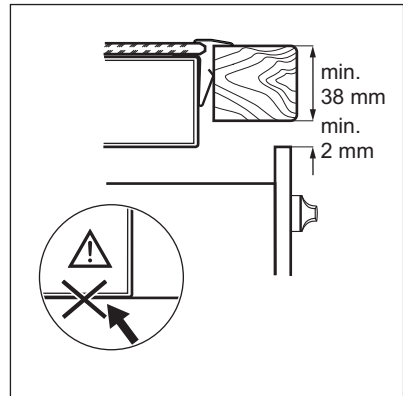
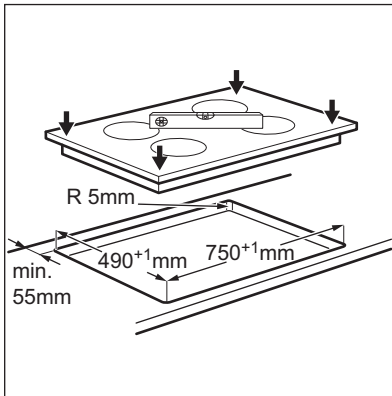
## 8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit Anschlusskabel geliefert.

## 8.4 Montage

- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden oder eines höheren Typs: H05BB-F T<sub>max</sub> 90°C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.





## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell HKM85510XB  
 Typ 58 GBD CF AU  
 Induktion 10.6 kW  
 Ser. Nr. ....  
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 045 00  
 220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 10.6 kW  
 CE ~~RoHS~~

### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion maximale Ein- schaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochge- schirrs [mm]
Vorne links	1400	2500	4	125 - 145

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	HKM85510XB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	5	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Hinten Mitte Vorne rechts Hinten rechts	14,5 cm 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (mit Strom betrieben)	Vorne links Hinten links Hinten Mitte Vorne rechts Hinten rechts	167,3 Wh / kg 166,3 Wh / kg 174,9 Wh / kg 176,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds (mit Strom betrieben)	172,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Kreuzen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.


### 10.2 Energie sparen


Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten.

- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	47
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	48
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	51
4. NAPI HASZNÁLAT.....	53
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	57
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	60
7. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	60
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	63
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	64
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	65

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**www.aeg.com**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**www.registreaeg.com**



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 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 gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### 1.2 Általános biztonság

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

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. 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.

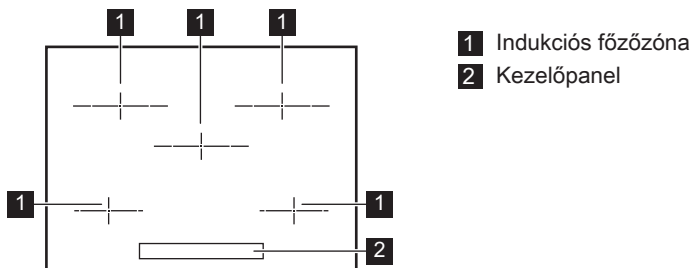
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

**2.6 Szerviz**

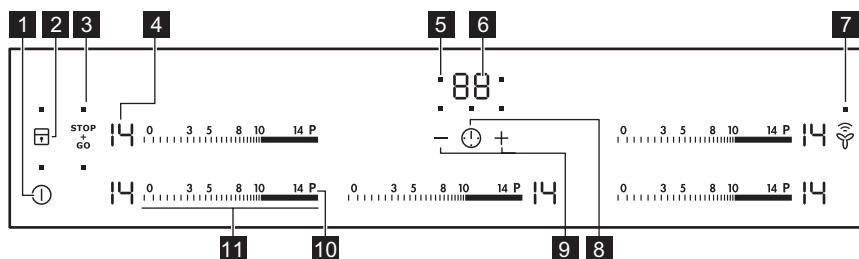
- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótkatrészeket használjon.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Főzőfelület elrendezése



### 3.2 Kezelőpanel elrendezés






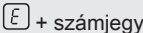






A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	ⓘ	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒	Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	STOP + GO	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
4	-	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
5	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
7	📶	Hob <sup>2</sup> Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.
8	🕒	-	A főzőzóna kiválasztása.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
9	+ / -	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
10	P	Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.
11	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.

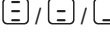
### 3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A STOP+GO funkció működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradék hő.
	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 főzőzónának 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 ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.


### 4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

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

Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

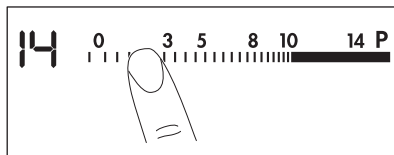
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

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

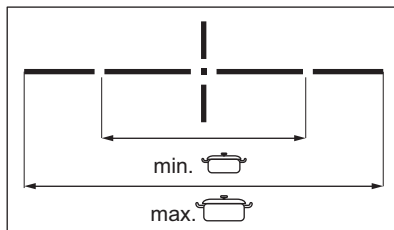
### 4.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

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



### 4.4 Főzőzóna jelzése



A vízszintes vonal a főzőedény maximális méretét jelöli. A vízszintes vonalban lévő megszakítás a minimális főzőedény-átmérőt jelöli.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### 4.5 Automatikus felfűtés

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




A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a **P** gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a  megjelenik.

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

## 4.6 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 visszkapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

 Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

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


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

## 4.7 Időzítő

### Visszaszámlálásos időzítő


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


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

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a  kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világitani nem kezd.


**A funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítő **+** gombját az idő beállításához (**00 - 99** perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.


**A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a  gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A visszaszámlálási idő beállítása:** válassza ki a főzőzónát a  gombbal. Érintse meg a **+** vagy **-** mezőt.

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


meg a **-** gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

 Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.


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


### CountUp Timer (Az előreszámlálásos időzítő)

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


**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a  kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világitani nem kezd.


**A funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítő **-** gombját; a **U<sup>P</sup>** jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a **U<sup>P</sup>** és a (percekben) számolt idő között vált.


**Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** válassza ki a főzőzónát a  gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a zóna működési ideje jelenik meg.


**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a  gombbal, majd érintse meg a **+** vagy **-** gombot. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

### Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja (a hőfokbeállítás kijelzőjén  látható).

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. Érintse meg az időzítő **+** vagy **-** gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.

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



 A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.


## 4.8 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  világitani kezd.


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


## 4.9 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.

## 4.10 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.


## 4.11 OffSound Control (hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  vagy  jelenik meg. Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
-  - a hangjelzések bekapcsolnak

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

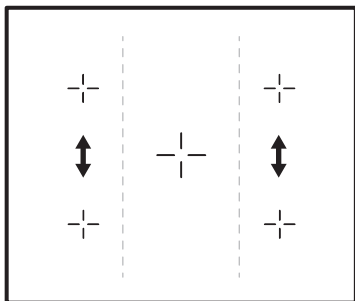
Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

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

## 4.12 Teljesítménykezelés funkció

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

- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



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

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



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

#### A funkció automatikus működése

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

### Automatikus üzemmódok

	Automatikus világítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0 üzemmód	Ki	Ki	Ki
H1 üzemmód	Be	Ki	Ki
H2 üzemmód <sup>3)</sup>	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H3 üzemmód	Be	Ki	1. ventilátorsebesség
H4 üzemmód	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H5 üzemmód	Be	1. ventilátorsebesség	2. ventilátorsebesség
H6 üzemmód	Be	2. ventilátorsebesség	3. ventilátorsebesség






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


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


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







**Az automatikus üzemmód módosítása**


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

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

 Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.


**A ventilátorsebesség kézi beállítása**

A funkció kézzel is működtethető. Ehhez érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátorsebesség kézi beállítása. A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátorsebesség egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.


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

**A világítás bekapcsolása**


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


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

## 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

### 5.1 Főzőedény

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


 Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

**A főzőedény anyaga**

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

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

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

 A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

### 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).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

## 5.3 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.

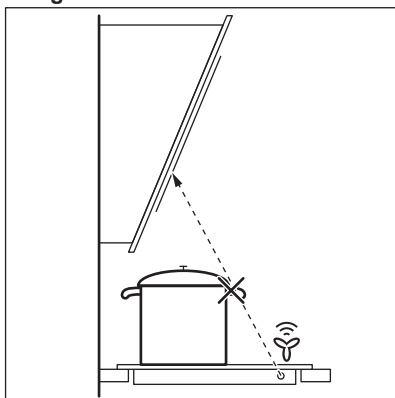
Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
- 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs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

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
<b>P</b>	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

## 5.5 JavaslatoK és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:


- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap paneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (például kézzel vagy a főzőedény fogantyújával).  
Lásd a képet. **A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.**



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozhatják a vezérlőjelet. Ennek elkerüléséhez ne használja egyszerre a főzőlapot és az ilyen készülék távirányítóját.

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

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

funkcióval működő AEG páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

## 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 tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 6.2 A főzőlap tisztítása

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

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

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.




## 7. HIBAEHLHÁRÍTÁS



**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.
		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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelen.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Hob <sup>2</sup> Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanel.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.  A legmagasabb hőfok van beállítva.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.  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  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  jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A  visszajelző világitani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

## 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 A szerelést megelőző teendők

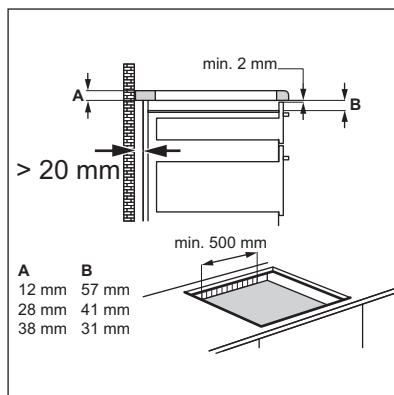
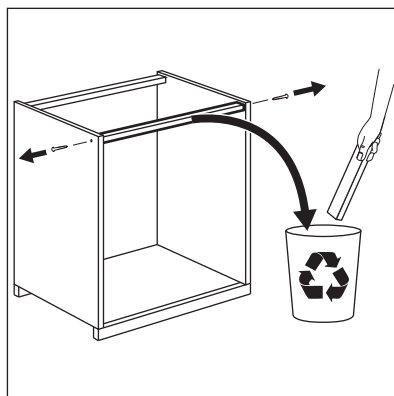
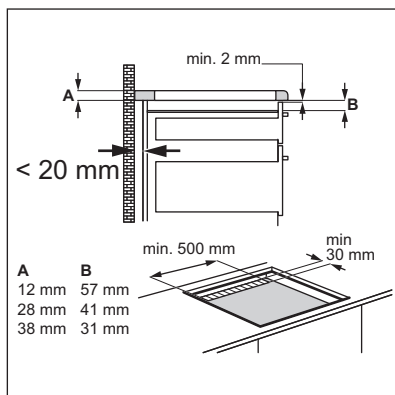
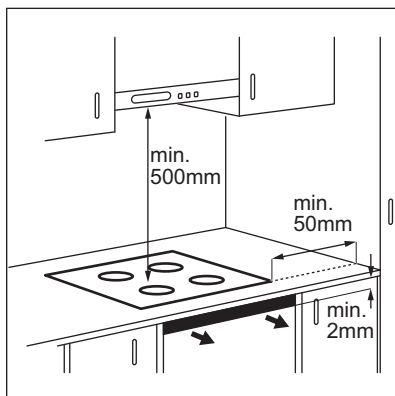
A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### 8.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte

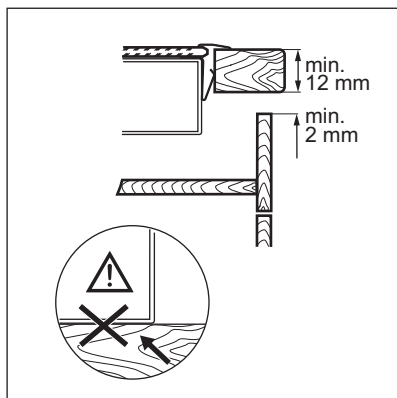
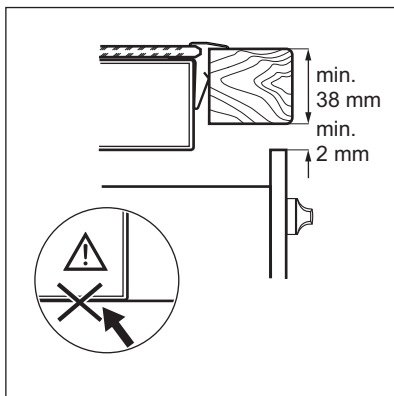
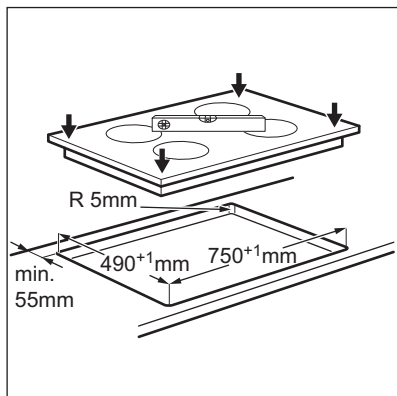
### 8.4 Összeszerelés



a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

### 8.3 Csatlakozó kábel

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



## 9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

### 9.1 Adattábla

Modell: HKM85510XB  
 Típus: 58 GBD CF AU  
 Indukciós 10.6 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 045 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Készült Németországban  
 10.6 kW

### 9.2 Főzőzónák jellemzői

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



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

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

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

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

A készülék azonosítójele	HKM85510XB	
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák száma	5	
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Középső hátsó Jobb első Jobb hátsó	14,5 cm 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (ECElektromos főzés)	Bal első Bal hátsó Középső hátsó Jobb első Jobb hátsó	167,3 Wh / kg 166,3 Wh / kg 174,9 Wh / kg 176,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (ECElektromos főzőlap)	172,0 Wh / kg	

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

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


### 10.2 Energiatakarékosság


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

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint tegyen fedőt a főzőedényre.
- A maradék hőt 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.



