

EL ΕΠΑΓΓΕΛΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ  
HU INDUKCIÓS TÜZHELYLAP  
IT PIANO COTTURA A INDUZIONE  
KK ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПЕШ ҮСТІ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
ISTRUZIONI PER L'USO  
ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ  
НҮСҚАУЛАРЫ

2  
22  
41  
60

## ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδίάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ

Στο ηλεκτρονικό κατάστημα της AEG, θα βρείτε όλα όσα χρειάζεστε για να διατηρείτε όλες σας τις συσκευές AEG σε άψογη εμφάνιση και άριστη λειτουργική κατάσταση. Με ένα μεγάλο εύρος εξαρτημάτων σχεδιασμένων και κατασκευασμένων με τα υψηλά πρότυπα που αναμένετε, από ειδικά μαγειρικά σκεύη μέχρι καλάθια για πιατικά, από σχάρες μπουκαλιών μέχρι καλαίσθητους σάκους για τα άπλυτα...



Επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό κατάστημα στη διεύθυνση  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 4 Πληροφορίες ασφαλείας
- 5 Οδηγίες εγκατάστασης
- 10 Περιγραφή προϊόντος
- 12 Οδηγίες λειτουργίας
- 16 Χρήσιμες συμβουλές
- 18 Φροντίδα και καθάρισμα
- 19 Τι να κάνετε αν...
- 21 Περιβαλλοντικά θέματα

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης:



Σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλειά σας και πληροφορίες σχετικά με την αποφυγή ζημιάς στη συσκευή.



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Περιβαλλοντικές πληροφορίες

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Για την προσωπική σας ασφάλεια και τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση. Φυλάσσετε πάντα τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή, ακόμη και εάν μετακομίσετε ή πουλήσετε τη συσκευή. Οι χρήστες πρέπει να είναι πλήρως εξοικειωμένοι με τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

### Γενική ασφάλεια



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων. Τα άτομα αυτά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

### Ασφάλεια για τα παιδιά

- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εκκινήστε την παιδική ασφάλεια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση της συσκευής από μικρά παιδιά και κατοικίδια ζώα.

### Ασφάλεια κατά τη λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις ζελατίνες από τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.
- Απενεργοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως για παράδειγμα μαχαιροπίρουνα ή καπτάκια μαγειρικών σκευών πάνω στην εστία, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Οι χρήστες με εμφυτευμένους βηματοδότες θα πρέπει να διατηρούν το επάνω μέρος του σώματός τους τουλάχιστον 30 εκ από τις επαγωγικές εστίες όταν αυτές λειτουργούν.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Τα θερμά λάδια και λίπη μπορούν να αρπάξουν φωτιά πολύ γρήγορα.

### Σωστή λειτουργία

- Παρακαλούσθετε πάντα τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για οικιακές εργασίες μαγειρέματος!
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή απόθεσης αντικειμένων.

- Μην τοποθετείτε ή αποθηκεύετε εξαιρετικά εύφλεκτα υγρά και υλικά ή εύτηκτα αντικείμενα (κατασκευασμένα από πλαστικό ή αλουμίνιο) πάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Προσέχετε κατά τη σύνδεση τη συσκευής στην πρίζα ρεύματος. Μην επιτρέπετε στις ηλεκτρικές συνδέσεις να ακουπήσουν τη συσκευή ή ζεστά μαγειρικά σκεύη. Μην αφήσετε να μπερδευτούν οι ηλεκτρικές συνδέσεις.

## Τρόπος αποφυγής ζημιών στη συσκευή

- Αν τα αντικείμενα ή τα μαγειρικά σκεύη πέσουν επάνω στην υαλοκεραμική εστία, η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένο πάτο μπορούν να χαράξουν την κεραμική επιφάνεια εάν τα μετακινήσετε επάνω στην επιφάνεια.
- Μην αφήσετε να τελειώσει το νερό των μαγειρικών σκευών κατά το βράσιμο για να αποφύγετε τη ζημιά στα μαγειρικά σκεύη και την υαλοκεραμική εστία.
- Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην καλύπτετε τα τρήματα της συσκευής με αλουμινόχαρτο.
- Μην καλύπτετε το χώρο αερισμού των 5 χιλ ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και στο μπροστινό μέρος της μονάδας από κάτω του.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν υπάρχει μια ωραγμή στην επιφάνεια, αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

**Πριν από την εγκατάσταση,** σημειώστε τον αριθμό σειράς (Ser. Nr.) από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος του περιβλήματος της συσκευής.



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz  
3,7 kW/Leistung ind. 3,7 kW  
Typ: 55 FED 02 AU

PNC: 941 560 804/00

Serie:

HC452400EB



## Οδηγίες ασφαλείας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Θα πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες!

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Μη συνδέετε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Αν χρειαστεί, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Η εγκατάσταση, σύνδεση ή επισκευή της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Χρησιμοποιείτε εντοιχιζόμενες συσκευές μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές και μην τροποποιείτε αυτό το προϊόν. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.

Ακολουθείτε πλήρως τη νομοθεσία, τις διατάξεις, τους κανονισμούς και τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή (κανονισμοί ασφαλείας, κανονισμοί ανακύκλωσης, κανονισμοί ηλεκτρικής ασφαλείας κ.λπ.).!

Πρέπει να τηρούνται οι αναφερόμενες ελάχιστες αποστάσεις από άλλες συσκευές!

Τοποθετήστε προστασία από τα χτυπήματα, για παράδειγμα τοποθετήστε τα συρτάρια ακριβώς κάτω από τη συσκευή μόνο εάν διαθέτουν ένα προστατευτικό πάτο!

Χρησιμοποιήστε κατάλληλο υλικό στεγανοποίησης για προστασία των κομμένων επιφανειών του πάγκου εργασίας από την υγρασία!

Μονώστε τη συσκευή στο επάνω μέρος του πάγκου εργασίας με ένα σωστό μονωτικό και χωρίς να αφήστε κενά!

Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία, π.χ. από ένα πλυντήριο πιάτων ή φούρνο!

Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτες ή κάτω από παράθυρα! Διαφορετικά, με το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου ενδέχεται να πέσουν τα καυτά μαγειρικά σκεύη από την εστία μαγειρέματος.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

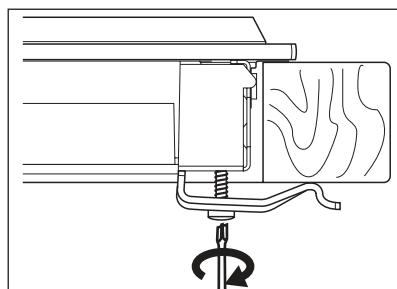
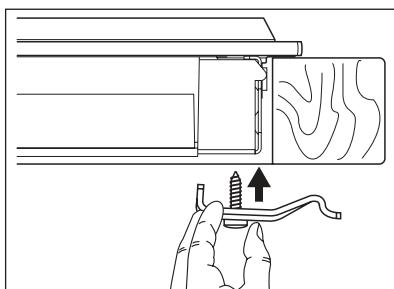
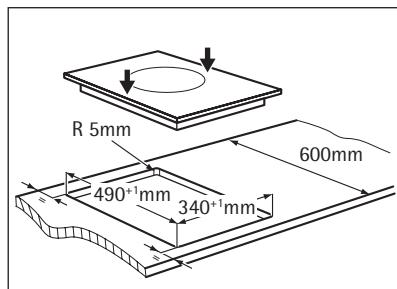
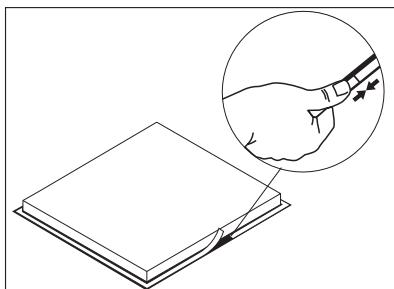
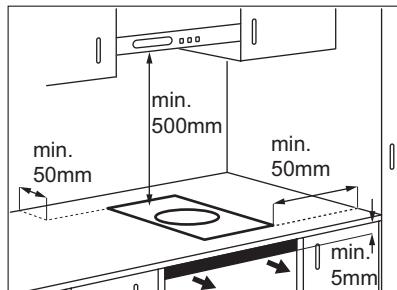
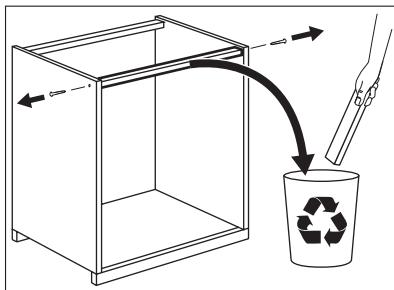
Κίνδυνος τραυματισμού από το ηλεκτρικό ρεύμα. Τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.

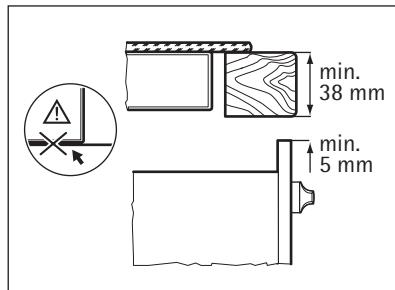
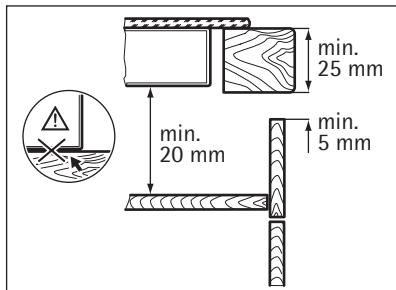
- Ο ακροδέκτης του ηλεκτρικού δικτύου είναι φορέας ρεύματος.
- Διασφαλίστε ότι ο ακροδέκτης του ηλεκτρικού δικτύου είναι εκτός τάσης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να παρέχει σωστή προστασία από ηλεκτροπλήξια.
- Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις σε φις και πρίζες μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Οι σωστές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Τοποθετήστε ανακουφιστικό καταπόνησης στο καλώδιο.
- Η μονοφασική σύνδεση απαιτεί καλώδιο ρεύματος τύπου H05BB-F μέγιστης θερμοκρασίας 90°C (και άνω).
- Αντικαταστήστε το κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος με ένα ειδικό καλώδιο (τύπου H05BB-F μέγιστης θερμοκρασίας 90°C και άνω). Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της περιοχής σας.

Η ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να επιτρέπει την αποσύνδεση της από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους ακροδέκτες, με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

Πρέπει να έχετε σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την ασφαλειοθήκη), διακόπτες και ρελέ διαφυγής ρεύματος. Εάν χρησιμοποιήσετε το βοηθητικό πλαίσιο C-FRAME, πρέπει πρώτα να διαβάσετε τις οδηγίες που συνοδεύουν το πλαίσιο, πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή.

## Συναρμολόγηση





- Στεγανοποιήστε το κενό ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και την υαλοκεραμική επιφάνεια με σιλικόνη.
- Βάλτε σαπουνόνερο επάνω στη σιλικόνη.
- Αφαιρέστε την επιπλέον ποσότητα σιλικόνης με την ξύστρα.

## Η εγκατάσταση περισσότερων συσκευών

**Πρόσθετα εξαρτήματα:** συνδετική ράβδος(οι), σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα, ελαστικό προφίλ, στεγανοποιητική λωρίδα.

**i** Χρησιμοποιείτε μόνο ειδική σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα.

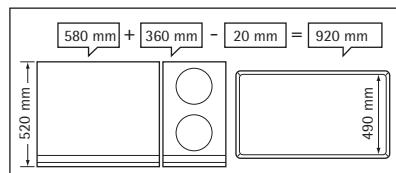
### Το κόψιμο του πάγκου εργασίας

Απόσταση από τον τοίχο : τουλάχιστον 50 mm

Βάθος : 490 mm

Πλάτος : το άθροισμα πλάτους όλων των συσκευών για εντοιχισμό, μειωμένο κατά 20 mm (δείτε επίσης «Επισκόπηση πλάτους όλων των συσκευών»)

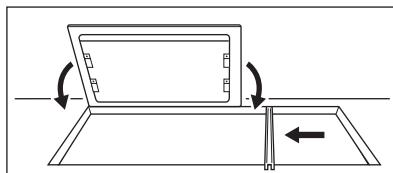
Παράδειγμα:



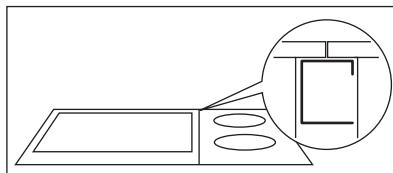
### Η εγκατάσταση περισσότερων συσκευών

- Σημαδέψτε τις διαστάσεις που θα κοπεί ο πάγκος εργασίας και κόψτε τον με πριόνι.
- Τοποθετήστε τις συσκευές μία-μία ανάποδα επάνω σε μια μαλακή επιφάνεια, π.χ. μια κουβέρτα.
- Τοποθετήστε τη στεγανοποιητική λωρίδα γύρω από το κατώτερο άκρο της συσκευής κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας.
- Βιδώστε χαλαρά τις πλάκες πρόσδεσης στις κατάλληλες οπές του προστατευτικού περιβλήματος.

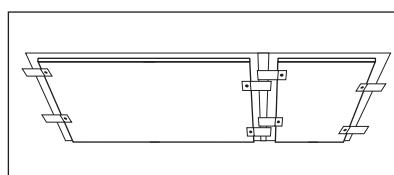
5. Τοποθετήστε την πρώτη συσκευή στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Τοποθετήστε τη συνδετική ράβδο στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας και σπρώξτε τη μέχρι τη μέση του πλάτους επάνω στη συσκευή.



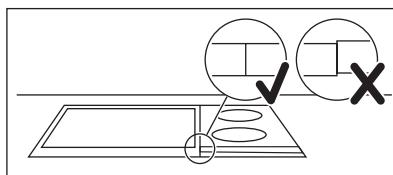
6. Στρέψτε χαλαρά προς τα μέσα τις πλάκες πρόσδεσης από την κάτω πλευρά στον πάγκο εργασίας και επάνω στη συνδετική ράβδο.



7. Τοποθετήστε την επόμενη συσκευή στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι το μπροστινό άκρο των συσκευών βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο.



8. Σφίξτε τις βίδες των πλακών πρόσδεσης / σφιγκτήρων συγκράτησης.  
 9. Στεγανοποιήστε το κενό ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τις συσκευές και ανάμεσα στις συσκευές με σιλικόνη.  
 10. Βάλτε σαπουνόνερο επάνω στη σιλικόνη.  
 11. Πλέστε με δύναμη το ελαστικό προφίλ επάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια και μετακινήστε το αργά κατά μήκος του κενού.

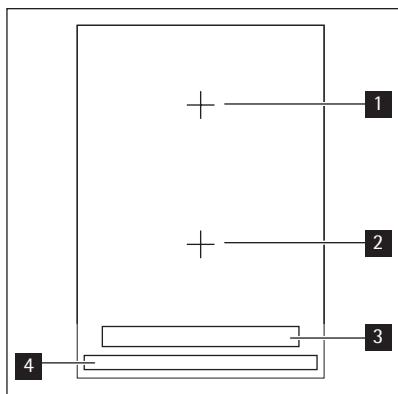


12. Μην αγγίζετε τη σιλικόνη μέχρι να στεγνώσει, κάτι που μπορεί να διαρκέσει περίπου μια ημέρα.  
 13. Αφαιρέστε προσεκτικά τη σιλικόνη που προεξέχει με μια λεπίδα.

14. Καθαρίστε καλά την υαλοκεραμική επιφάνεια.

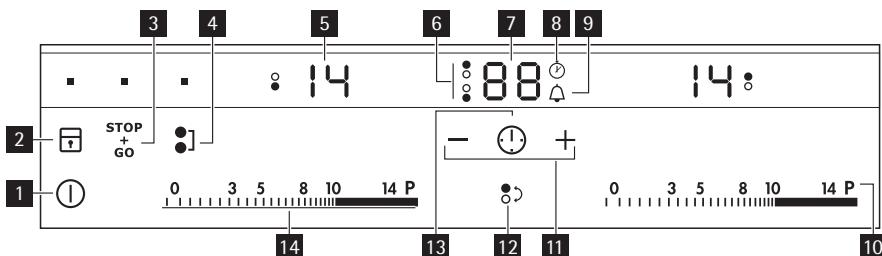
## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### Γενική επισκόπηση



- 1** Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος 2300W, με λειτουργία ισχύος 3200W
- 2** Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος 2300W, με λειτουργία ισχύος 3200W
- 3** Γύαλινη μπάρα
- 4** Πίνακας χειριστηρίων

### Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι προβολές, οι ενδείξεις και οι ήχοι σάς ενημερώνουν για τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

	πεδίο αφής	λειτουργία
<b>1</b>	①	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη συσκευή.
<b>2</b>	■	Κλειδώνει/ξεκλειδώνει το χειριστήριο.
<b>3</b>	STOP + GO	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία STOP+GO.
<b>4</b>	●]	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία γέφυρας.
<b>5</b>	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος.	Υποδεικνύει τη σκάλα μαγειρέματος.
<b>6</b>	Ένδειξις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος.	Υποδεικνύει τις ζώνες μαγειρέματος για τις οποίες έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

πεδίο αφής	λειτουργία
7	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη.
8	⌚
9	🔔
10	▶
11	+ / -
12	⌚
13	⌚
14	Μια μπάρα χειριστηρίων.

## Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
0	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη
1 - 14	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη
u	Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης θερμότητας / STOP
R	Η αυτόματη λειτουργία προθέρμανσης είναι ενεργοποιημένη
P	Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ισχύος
E + ψηφίο	Υπάρχει δυσλειτουργία
E / E / □	OptiHeat Control (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): κανονικό μαγείρεμα / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα
L	Η λειτουργία κλειδώματος/ασφάλειας για τα παιδιά είναι ενεργοποιημένη
F	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο ή πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος
-	Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη

## OptiHeat Control (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

⚠️ E \ E \ □ Κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα!

Η ένδειξη OptiHeat Control υποδεικνύει το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας. Οι επαγγειακές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για το μαγείρεμα απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Ακουμπήστε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

### Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα την εστία, εάν:

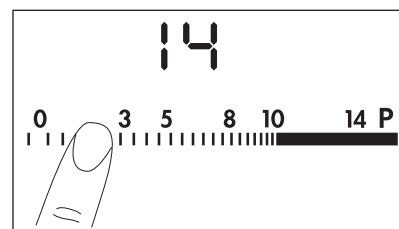
- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος.
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση της εστίας.
- καλύψετε κάποιο πεδίο αφής με ένα αντικείμενο (μια κατσαρόλα, ένα πανί, κ.λπ.) για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ο ήχος συνεχίζεται μέχρι να αφαιρέσετε το αντικείμενο.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε την εστία ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανάβει η ένδειξη  και μετά από 2 λεπτά η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα ανάβει η ένδειξη  και η εστία απενεργοποιείται. Δείτε τον πίνακα.

Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

Σκάλα μαγειρέματος	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>
Απενεργοποιείται μετά από	6 ώρες	5 ώρες	4 ώρες	1,5 ώρες

### Σκάλα μαγειρέματος

Αγγίζτε τη γραμμή ελέγχου στη σκάλα μαγειρέματος. Εάν χρειαστεί, διορθώστε προς τα αριστερά ή τα δεξιά. Μην αφήνετε τη γραμμή πριν να έχετε ορίσει τη σωστή σκάλα μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος.

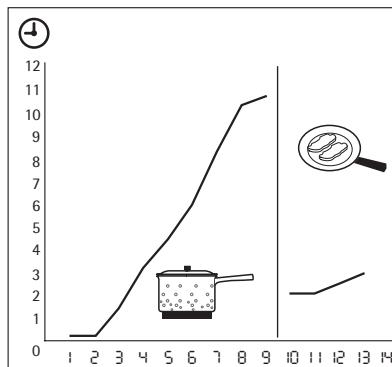


## Η αυτόματη λειτουργία προθέρμανσης

Η λειτουργία αυτόματης θέρμανσης ενεργοποιεί τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος (όχι στο **P**) για λίγη ώρα και, στη συνέχεια, μειώνει τη θερμότητα στην απαιτούμενη σκάλα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο **P** και στη συνέχεια ρυθμίστε την απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος. Όταν η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί στη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος, ανάβει η ένδειξη **R**.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος.



## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας ισχύος

Η λειτουργία ισχύος προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επιαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία ισχύος ενεργοποιείται για 10 λεπτά κατά μέσιτον. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στη σκάλα μαγειρέματος 14. Για να την ενεργοποιήσετε, αγγίξτε το σύμβολο **P**. Ανάβει το **R**. Για να την απενεργοποιήσετε, αγγίξτε μια σκάλα μαγειρέματος **I** - **14**.

## Λειτουργία γέφυρας

Η λειτουργία Γέφυρας συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία.

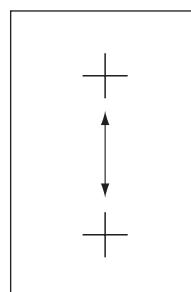
Αρχικά, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος για τη μία από τις ζώνες μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γέφυρας, αγγίξτε το **•**. Για να ρυθμίσετε ή να μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος, αγγίξτε μία από τις μπάρες χειριστηρίων.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γέφυρας, αγγίξτε το **•**. Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

## Διαχείριση ισχύος

Η διαχείριση ισχύος μοιράζει την ισχύ ανάμεσα σε δύο εστίες σε ένα ζεύγος (δείτε την εικόνα). Η λειτουργία ισχύος αυξάνει την ισχύ στο μέγιστο επίπεδο για μια εστία στο ζεύγος και μειώνει αυτόματα τη δεύτερη εστία σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος. Η ένδειξη για τη μειωμένη εστία εναλλάσσεται.



## Ο χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης του χρόνου.

Χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για τη συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

**Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης μετά την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.**



Η επιλογή της λειτουργίας χρονοδιακόπτη είναι δυνατή όταν είναι ενεργοποιημένη η ζώνη μαγειρέματος και έχει καθοριστεί η σκάλα μαγειρέματος.

- **Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:** αγγίζτε επανειλημμένα το ☰ μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.

Όταν έχει ενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία, ανάβει η ένδειξη ▲.

- **Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης:** πατήστε το + του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο ( 00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.
- **Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το ☰. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

- **Για να αλλάξετε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το ☰ και πατήστε το + ή το -.
- **Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το ☰. Πατήστε το -. Ο υπολειπόμενος χρόνος μετά αντίστροφα έως το 00. Σβήνει η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη 00. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

- **Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο:** πατήστε το ⓘ

Το χρονόμετρο

Χρησιμοποιήστε το χρονόμετρο για να παρακολουθήσετε τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

- **Επιλογή ζώνης μαγειρέματος (εάν λειτουργούν περισσότερες από 1 ζώνες μαγειρέματος):** πατήστε επανειλημμένα το ☰ μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.

Όταν έχει ενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία, ανάβει η ένδειξη ▲.

- **Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:**

Πατήστε το ⓘ

Το σύμβολο ▲ σβήνει και ανάβει η ένδειξη ☰.

- **Για να δείτε τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το ☰. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη προβάλει τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος που λειτουργεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

- **Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το και πατήστε το ή το — για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο σημ�νει και ανάβει το σύμβολο .

Όταν οι δύο λειτουργίες του χρονοδιακόπτη είναι ενεργές ταυτόχρονα, η οθόνη εμφανίζει πρώτα τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη με το χρόνο λειτουργίας.

Η υπενθύμιση λεπτών.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ως **μετρητή λεπτών** όταν δεν λειτουργούν οι ζώνες μαγειρέματος. Πατήστε το .

Πατήστε το ή το — του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη .

- **Για να διακόψετε τον ήχο:** πατήστε το .

## STOP+GO

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που λειτουργούν στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος - Διατήρηση Θερμότητας ().

Όταν λειτουργεί το , δεν μπορείτε να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος.

Η λειτουργία δεν σταματά τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

- **Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ανάβει το σύμβολο .**
- **Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ενεργοποιείται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως.**

## Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο, αλλά όχι το . Εμποδίζει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ανάβει το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα.

Ο χρονοδιακόπτης παραμένει αναμμένος.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ενεργοποιείται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως.

Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

## Η παιδική ασφάλεια

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια χρήση της κουζίνας.

### Ενεργοποίηση της παιδικής ασφάλειας

- Ενεργοποιήστε την κουζίνα με το . **Μη ρυθμίστε σκάλα μαγειρέματος.**
- Ακουμπήστε το για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο .
- Απενεργοποιήστε την κουζίνα με το .

### Απενεργοποίηση παιδικής ασφάλειας

- Ενεργοποιήστε την κουζίνα με το . **Μη ρυθμίστε σκάλα μαγειρέματος.** Ακουμπήστε το για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο .
- Απενεργοποιήστε την κουζίνα με το .

### Ακύρωση παιδικής ασφάλειας για μια διαδικασία μαγειρέματος

- Ενεργοποιήστε την κουζίνα με το ① . Ανάβει το σύμβολο ② .
- Ακουμπήστε το ③ για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.** Μπορείτε να λειτουργήσετε την κουζίνα.
- Όταν απενεργοποιήσετε την κουζίνα με το ① , η παιδική ασφάλεια λειτουργεί ξανά.

### OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποίηση των ήχων

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Πατήστε το ① για 3 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις ανάβουν και σβήνουν. Πατήστε το ② για 3 δευτερόλεπτα. Ανάβει το ③ , ο ήχος είναι ενεργοποιημένος. Πατήστε το ④ , ανάβει το ⑤ , ο ήχος είναι απενεργοποιημένος.

Όταν είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία, ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- πατάτε το ①
- ενεργοποιείται ο μετρητής λεπτών
- ενεργοποιείται ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης
- τοποθετήστε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

Ενεργοποίηση των ήχων

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Πατήστε το ① για 3 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις ανάβουν και σβήνουν. Πατήστε το ② για 3 δευτερόλεπτα. Ανάβει το ③ , καθότι ο ήχος είναι απενεργοποιημένος. Πατώντας το ④ , ανάβει το ⑤ . Ο ήχος είναι ενεργοποιημένος.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές εστίες με κατάλληλα σκεύη.



Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο σταυρό που βρίσκεται στη επιφάνεια που μαγειρεύετε. Ο σταυρός πρέπει να καλύπτεται πλήρως. Το μαγνητικό τμήμα της βάσης του μαγειρικού σκεύους πρέπει να είναι τουλάχιστον 125mm. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Μπορείτε να μαγειρεύετε με ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος ταυτόχρονα σε δύο ζώνες μαγειρέματος.

### Μαγειρικά σκεύη για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος ένα δυνατό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί πολύ γρήγορα τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος.

#### Υλικό μαγειρικών σκευών

- **Σωστό:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, με πολυστρωματικό πυθμένα (και σωστή σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **Μη σωστό:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

**Το μαγειρικό σκεύος είναι σωστό για μια επαγγωγική εστία, εάν ...**

- ... το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε μια ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ... ένας μαγνήτης έλκεται από τον πάτο του μαγειρικού σκεύους.

**Η βάση του μαγειρικού σκεύους** πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο πιο επίπεδη γίνεται.

## Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

**Εάν μπορείτε να ακούσετε**

- οξύ κρότο: τα σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τύπου σάντουιτς).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες εστίες με υψηλές σκάλες μαγειρέματος και το σκεύος είναι κατασκευασμένο από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τύπου σάντουιτς).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλά επίπεδα ισχύος.
- κοφτό ήχο: πραγματοποιούνται ηλεκτρικές ενεργοποιήσεις.
- συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

**Οι θόρυβοι αυτοί θεωρούνται φυσιολογικοί και δεν αποτελούν ένδειξη βλάβης.**

## Εξοικονόμηση ενέργειας



- Εάν δυνατό, σκεπάζετε τα μαγειρικά σκευή με το καπάκι.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στην εστία μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.

## Öko Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης)



Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, η θέρμανση της ζώνης μαγειρέματος σβήνει πριν από το σήμα του χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης. Η μείωση του χρόνου θέρμανσης εξαρτάται από τη σκάλα και το χρόνο μαγειρέματος.

## Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση για:	Χρόνος	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών	ανάλογα με τις ανάγκες	Σκεπάστε
1-3	Ολλανδική σωσι, λιώσιμο: βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας	5-25 λεπτά	Ανακατεύετε περιοδικά
1-3	Χτύπημα: ομελέτα, ψητά αυγά	10-40 λεπτά	Μαγειρεύετε με το καπάκι

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση για:	Χρόνος	Συμβουλές
3-5	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και πιάτων με βάση το γάλα ζέσταμα έτοιμων φαγητών	25-50 λεπτά	Προσθέστε υγρά σε διπλάσια ποσότητα απ' ότι το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα
5-7	Λαχανικά, ψάρια, κρέας στον ατμό	20-45 λεπτά	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού
7-9	Πατάτες στον ατμό	20-60 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες
7-9	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας	60-150 λεπτά	Έως 3 l υγρά συν τα υλικά
9-12	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κέικ με αυγά, ντόνατς	ανάλογα με τις ανάγκες	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά το μισό χρόνο ξεπαγώματος
12-13	Δυνατό τηγάνισμα, τηγανίτες από πατάτα, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες	5-15 λεπτά	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά το μισό χρόνο ξεπαγώματος
14	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού, βράσιμο χυμαρικών, στοάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανίτες πατάτες		

Η λειτουργία ισχύος είναι κατάλληλη για το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων νερού.

## Πληροφορίες για τα ακρυλαμίδια

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Σύμφωνα με τις νεότερες επιστημονικές γνώσεις, το ρόδισμα των τροφίμων (ιδίως όσων περιέχουν άμυλο), μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο υγείας λόγω των ακρυλαμίδων. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να μαγειρεύετε τα φαγητά στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία και να αποφεύγετε το έντονο ρόδισμα.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρό πάτο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τα αιχμηρά αντικείμενα και τα ισχυρά καθαριστικά μέσα προκαλούν φθορές στη συσκευή. Για τη δική σας ασφάλεια, **μην** καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευές καθαρισμού με ατμό ή υψηλή πίεση.



Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην υαλοκεραμική εστία δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

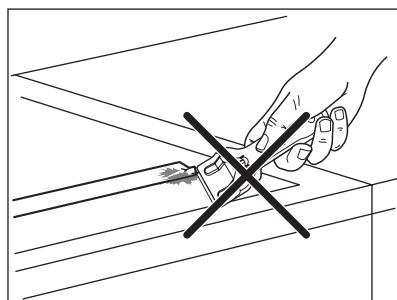
Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

- **Απομακρύνετε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί. Τοποθετήστε την ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Αφού η συσκευή έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερές μεταλλικές αλοιώσεις χρωμάτων. Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών εστιών ή ανοξείδωτων σκευών.
2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό.
3. Στο τέλος, σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώσετε.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε ξύστρα ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη γυάλινη μπάρα και την περιοχή ανάμεσα σε αυτήν και την υαλοκεραμική επιφάνεια. Η γυάλινη μπάρα είναι προσαρτημένη στην κεραμική πλάκα.
- Μην τοποθετείτε τα σκεύη επάνω στη γυάλινη μπάρα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη δεν έρχονται σε επαφή με τη γυάλινη μπάρα.



## ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία και αντιμετώπιση
Δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση ή η λειτουργία της συσκευής.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πατήσατε ταυτόχρονα δύο ή περισσότερα πεδία αφής. Πατήστε μόνο ένα πεδίο αφής.</li> <li>• Υπάρχουν υπολείμματα νερού ή κηλίδες από λίπη στο χειριστήριο. Καθαρίστε το χειριστήριο</li> <li>• Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 7 δευτερολέπτων.</li> <li>• Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια για τα παιδιά ή το κλείδωμα πλήκτρων ή η λειτουργία Stop+Go.. Δείτε το κεφάλαιο Χειρισμός της συσκευής.</li> </ul>
Όταν είναι απενεργοποιημένη η συσκευή, ακούγεται ένας ήχος.	Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής. Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι ζεστή επειδή χρησιμοποιήθηκε μόνο για μικρό χρονικό διάστημα. Εάν η ζώνη μαγειρέματος έπρεπε να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
Η σκάλα μαγειρέματος περνάει εναλλάξ μεταξύ δύο ρυθμίσεων μαγειρέματος.	Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος είναι ενεργοποιημένη. Δείτε την ενόπτητα Διαχείριση ισχύος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία και αντιμετώπιση
Ακούγεται ένας ήχος και η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται ξανά. Μετά από 5 δευτερόλεπτα, ακούγεται ακόμη ένας ήχος.	Τοποθετήσατε κάτι στο ①. Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Ανάβει το <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.</li> </ul>
Ανάβει το <input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.</li> <li>Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Χρησιμοποιήστε το σωστό σκεύος.</li> <li>Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη μαγειρέματος. Μεταφέρετε το μαγειρικό σκεύος σε μικρότερη ζώνη μαγειρέματος.</li> </ul>
Ανάβει η ένδειξη <input checked="" type="checkbox"/> και ένας αριθμός.	Παρουσιάστηκε σφάλμα στη λειτουργία της συσκευής. Αποσυνδέστε για λίγο τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη <input checked="" type="checkbox"/> , επικοινωνήστε με το σέρβις.
Ανάβει το <input checked="" type="checkbox"/>	<p>Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στη συσκευή, καθότι έχει στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους κατά το μαγείρεμα. Έχει τεθεί σε λειτουργία η προστασία της ζώνης μαγειρέματος έναντι υπερθέρμανσης. Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.</p> <p>Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Απομακρύνετε το θερμό μαγειρικό σκεύος. Μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα, ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος. Το <input checked="" type="checkbox"/> πρέπει να σβήσει από την οθόνη, η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας μπορεί να παραμείνει. Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει αρκετά και ελέγχετε στην ενότητα «Μαγειρικά σκεύη» αν είναι κατάλληλο για την επαγγελματική ζώνη μαγειρέματος.</p>
Δεν υπάρχει ηχητικό σήμα όταν πατάτε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Τα σήματα είναι απενεργοποιημένα. Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα (δείτε Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων).

Αν έχετε δοκιμάσει τις παραπάνω λύσεις και δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση του προβλήματος, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Αναφέρετε τα δεδομένα από την πινακίδα τεχνικών στοιχείων, τον τριψήφιο κωδικό για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της εστίας) και το μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περιόδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με την εξυπηρέτηση πελατών και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

## ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Το σύμβολο ☒ στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μεταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

### Υλικό συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ανακυκλωθούν. Τα πλαστικά συστατικά προσδιορίζονται από τη σήμανση: >PE<, >PS<, κλπ. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας ως οικιακά απορρίμματα στις εγκατάστασεις διάθεσης απορριμμάτων του δήμου σας.

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a minden nap teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

## KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban minden megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

# TARTALOMJEGYZÉK

- 24 Biztonsági információk
- 25 Szerelési útmutató
- 30 Termékleírás
- 31 Használati útmutató
- 36 Hasznos javaslatok és tanácsok
- 37 Ápolás és tisztítás
- 38 Mit tegyek, ha...
- 40 Környezetvédelmi tudnivalók

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást minden tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

### Általános biztonsági tudnivalók



#### VIGYÁZAT

A készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiány lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják. A biztonságukért felelős személynek felügyeletet és a készülék használatára vonatkozó útmutatást kell biztosítania számukra.

### Gyermekzár

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson gyermekeitől távol. Fulladásveszélyesek!
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor be van kapcsolva.



#### VIGYÁZAT

A gyerekzár bekapcsolásával megelőzheti azt, hogy kisgyermekek vagy háziállatok véletlenül bekapcsolják a készüléket.

### Biztonság működés közben

- Az első használat előtt a távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.
- Égésveszély! Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



#### VIGYÁZAT

**Tűzveszély!** A túlhevített zsírok és olajok gyorsan lángra lobbanhatnak.

### Helyes üzemelés

- Mindig kísérje figyelemmel a készüléket működés közben.
- A készüléket kizárolag háztartási ételkészítési feladatokra használja.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületenként.
- Ne tartson nagyon gyűlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadékony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Legyen óvatos, amikor a készülék hálózati vezetékét közeli konnektorokba dugja. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek hozzáérjenek a készülékhez vagy a forró edényekhez. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összekeveredjenek.

## A készülék károsodásának megelőzése

- Ha tárgyak vagy edények esnek az üvegkerámiára, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és az üvegkerámia felületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- Ne fedje le a készülék részeit alufóliával.
- Ne fedje be a munkafelület és az alatta lévő készülék előlapja közötti 5 mm-es szellőző rést.



### VIGYÁZAT

**Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.**

## SZERELÉSI ÚTMUTATÓ

**i** Üzembe helyezés előtt, másolja le a sorozatszámot (Ser. Nr.) az adattábláról. **Az adattábla a készülékház alsó részén található.**



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz  
3,7 kW/Leistung ind. 3,7 kW  
Typ: 55 FED 02 AU

**PNC: 941 560 804/00**

Serie:

HC452400EB



## Biztonsági tudnivalók



### VIGYÁZAT

Kötelező elolvasni a táblán szereplő adatokat!

Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztatson sérült készüléket. Szükség esetén beszéljen a szállítóval.

A készülékeket kizárálag szakképzett személy helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

Ne változtassa meg a műszaki adatokat, és ne alakítsa át a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye keletkezhet.

Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelvezet és szabványait, amelyikben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos biztonsági előírások stb.)!

Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhöz és szekrényhez képest!

Helyezzen üzembe áramütés elleni védelmet, például a közvetlenül a készülék alatt található fiókokat lássa el védőpadlózattal!

Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen.

Ragassza a készüléket a munkapulthoz megfelelő ragasztóval úgy, hogy ne maradjon üres hely közöttük!

Védje a készülék ajmát góztól és a nedvességtől, pl. a mosogatógéptől vagy a sütőtől!

Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá! Ha nem így tesz, az ajtók vagy ablakok kinyitásakor leverheti a forró edényeket a főzőlapról.



### VIGYÁZAT

Az elektromos áram sérülést okozhat. Gondosan tartsa be az elektromos csatlakoztatással kapcsolatos utasításokat.

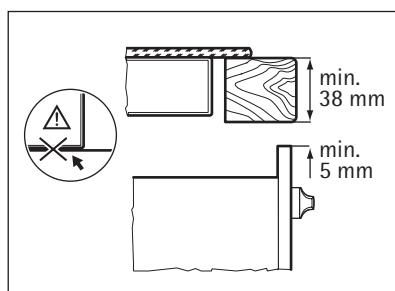
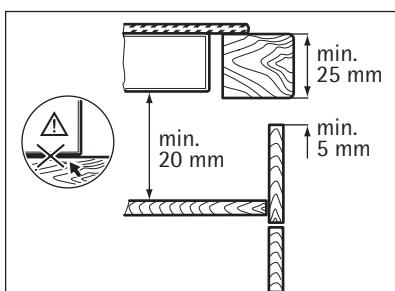
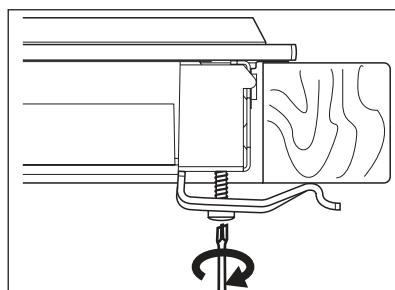
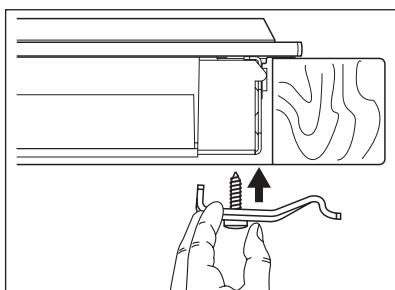
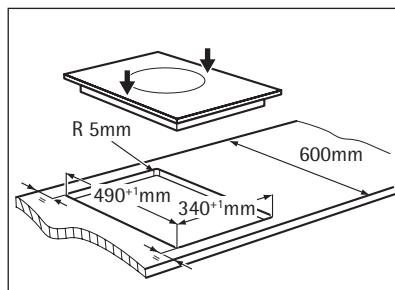
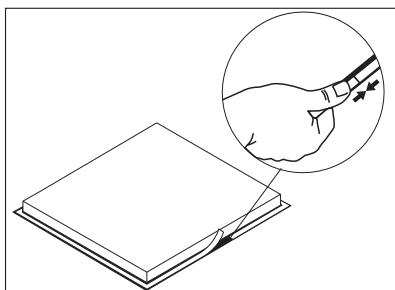
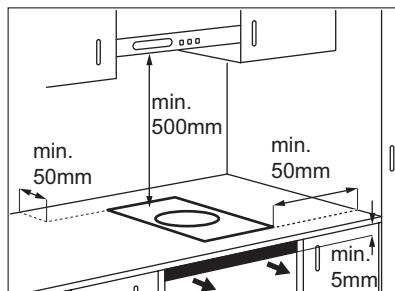
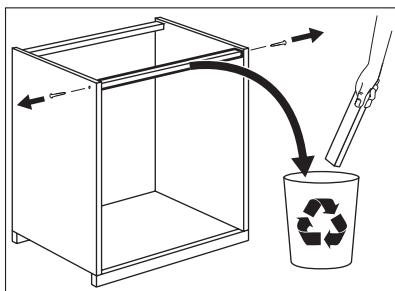
- A hálózati csatlakozóban áram van.
- Feszültségmentesítse a hálózati csatlakozót.
- Helyesen végezze el az üzembe helyezést az áramütés elleni védelem biztosításához.
- A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- A rögzített csatlakozásokat egy képzett villanszerelőnek szakszerűen kell beszerelnie.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékekhez.
- Használjon H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot (vagy ennél magasabb hőmérsékletet) elbíró megfelelő hálózati vezetéket az egyfázisú csatlakozáshoz.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot elbíró) vezetékre. Forduljon a helyi szervizközponthoz.

A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.

Megfelelő szakaszoló eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.

Ha a C-FRAME készülék-keretet használja, a készülék üzembe helyezése előtt olvassa el a kerethez mellékelt útmutatót.

## Összeszerelés



- Szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az üvegkerámia közötti hézagot.
- Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.

- Egy kaparó segítségével távolítsa el a szilikonfelesleget.

## Több készülék együttes üzembe helyezése

**Kiegészítő részegységek:** csatlakozórúd vagy csatlakozórudak, hőálló szilikon, gumiforma, szigetelőcsík.

**i** Kizárolag speciális, hőálló szilikont használjon.

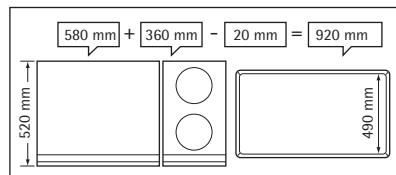
### A munkafelület kivágása

Távolság a faltól: minimum 50 mm

Mélység: 490 mm,

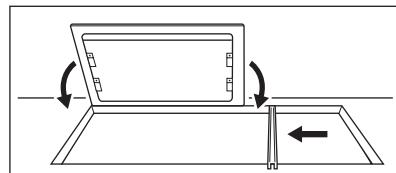
Szélesség: összegezze a beépítendő készülékek szélességét, és vonjon ki 20 mm-t (lásd a "Készülékek szélessége" című részt is)

Példa:

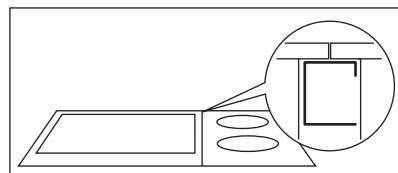


### Több készülék együttes üzembe helyezése

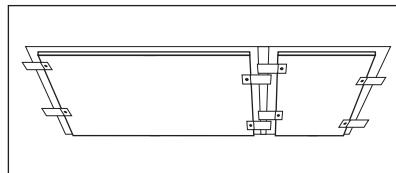
- Jegyezze le a munkalap kivágás méreteit, majd fűrészselje ki.
- Egyesével fektesse le a készülékeket puha felületre, pl. takaróra úgy, hogy az aljuk felé nézzen.
- Helyezze fel a szigetelőcsíkot a készülék alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén.
- Lazán csavarozza be a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.
- Helyezze az első készüléket a kivágásba. Helyezze a csatlakozórudat a kivágásba, és tolja fél szélességnyi távolságra a készülékhez.



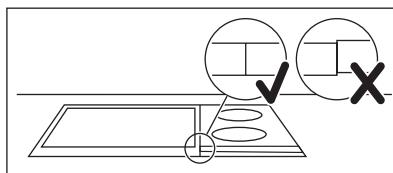
- Lazán csavarozza be a rögzítő lemezeket a munkalap alja felől, illetve a csatlakozó rúdon.



7. Helyezze a következő készüléket a kivágásba. Ellenőrizze, hogy a készülékek előlusi szélei egy síkban vannak-e.



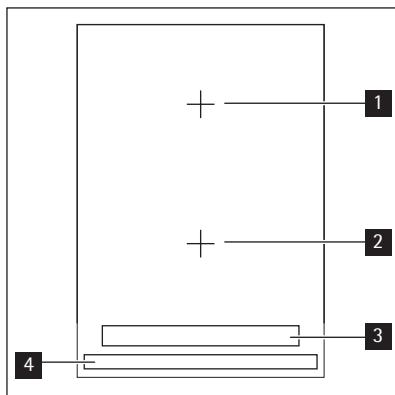
8. Csavarozza be teljesen a rögzítőlemezeket és -csavarokat.
9. Szilikon segítségével tömítse a munkafelület és a készülékek, illetve az egyes készülékek közötti hézagot.
10. Tegyen kevés szappanos vizet a szilikona.
11. Helyezze rá és enyhe nyomással mozgassa a gumiformát az üvegkerámia megfelelő részén.



12. Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).
13. A mellékelt borotvapengével vágja le óvatosan a felesleges szilikondarabokat.
14. Gondosan tisztítsa meg az üvegkerámia felületét.

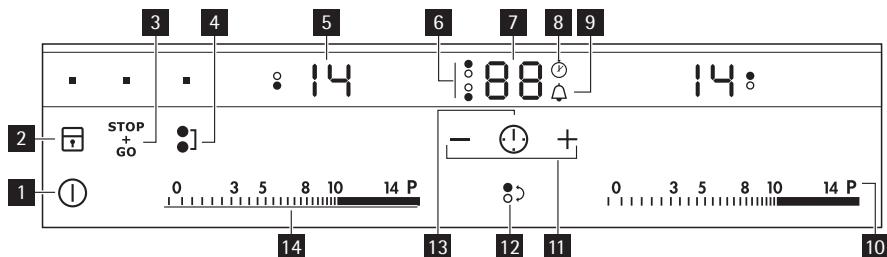
# TERMÉKLEÍRÁS

## Általános áttekintés



- 1** 2300 wattos indukciós főzőzóna 3200 wattos Rássegítés funkcióval
- 2** 2300 wattos indukciós főzőzóna 3200 wattos Rássegítés funkcióval
- 3** Üveg sáv
- 4** Kezelőpanel

## Kezelőpanel elrendezése



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. A kijelzések, jelzőfények és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

	érzékelőmező	funkció
<b>1</b>	(1)	Bekapcsolja és kikapcsolja a készüléket.
<b>2</b>	(2)	Lezáraja a kezelőpanelt/megszünteti a lezásását.
<b>3</b>	STOP + GO	Bekapcsolja és kikapcsolja a STOP+GO funkciót.
<b>4</b>	•]	Bekapcsolja és kikapcsolja a híd funkciót.
<b>5</b>	Hőbeállítás kijelzése.	Kijelzi a hőbeállítást.
<b>6</b>	Főzőzónák időzítőkijelzői.	Megmutatja, hogy melyik főzőzónára állította be az időt.
<b>7</b>	Az időkijelző.	Percekben mutatja az időt.
<b>8</b>	⌚	Azt jelzi, hogy az előreszámlálásos időzítőfunkció üzemel.

	érzékelőmező	funkció
9	🔔	Azt jelzi, hogy a percszámláló / visszaszámlálásos időzítő funkció üzemel.
10	P	Bekapcsolja a rássegítés funkciót.
11	+/-	Növeli vagy csökkenti az időt.
12	⌚	Beállítja a főzőzónát.
13	⌚	Beállítja az óra funkciót.
14	Kezelősav.	A hőbeállítás beállításához.

## Hőbeállítás kijelzések

Kijelzés	Leírás
0	A főzőzóna ki van kapcsolva.
0 - 14	A főzőzóna működik
u	A melegentartás funkció / <sup>STOP</sup> <sub>GO</sub> funkció be van kapcsolva
R	Az automatikus felmelegítési funkció be van kapcsolva
P	A rássegítés funkció be van kapcsolva
E + számjegy	Üzemzavar történt
E / E / □	OptiHeat Control (3 lépés Maradékhoj jelzőfénye): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhoj
L	Gyerekzár bekapcsolva
F	Az edény alkalmatlan vagy túl kicsi, vagy pedig nincs edény a főzőzónán
-	Az automatikus kikapcsolás be van kapcsolva

## OptiHeat Control (3 lépéses maradékhoj jelzőfény)



### VIGYÁZAT

☰ \ ☰ \ □ Maradékhoj miatti égesi sérülések veszélye!

OptiHeat Control a maradékhoj szintjét jelzi. Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradék-hője melegíti.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### Be és Ki

Érintse meg a Ⓛ gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

## Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

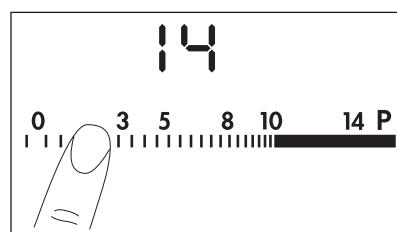
- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végez hőbeállítást, miután elindítja a főzőlapot.
- valamelyik érzékelőmező több mint 10 másodpercig takarásban van (pl.serpenyővel, konyharuhával, stb.). Hangjelzés hallható, amíg el nem távolítja a tárgyat.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- nem megfelelő edényt használ. Az **F** szimbólum világít, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem kapcsolt ki egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőbeállítást. Bizonyos idő után a **-** szimbólum világítani kezd, és a főzőlap leáll. Lásd a táblázatot.

**Automatikus kikapcsolási időtartamok**

Hőmérséklet-beállítás	<b>U</b> <b>I</b> - <b>E</b>	<b>4</b> - <b>7</b>	<b>8</b> - <b>9</b>	<b>10</b> - <b>14</b>
Leáll ennyi idő után	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra

## A hőbeállítás

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén módosítsa balra vagy jobbra. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőbeállítás látható.

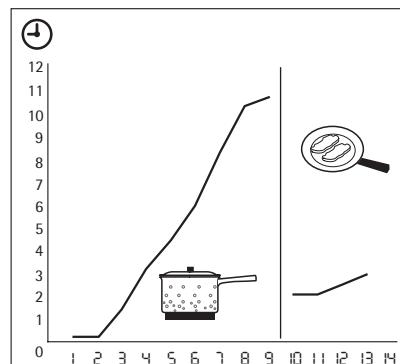


## Az automatikus felfűtés

Az automatikus melegítési funkció a legmagasabb fokozatot (nem **P**) állítja be rövid időre, majd fokozatosan a szükséges szintre mérsékli azt.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a **P** szimbólumot, majd állítsa be a kívánt hőfokot. A **R** világít, ha a főzőzóna a legmagasabb fokozaton üzemel.

A funkció leállításához módosítsa a hőfok beállítását.



## A rásegítés funkció be- és kikapcsolása

A rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a 14-es hőfokra. A bekapsoláshoz érintse meg a **P** gombot, és a **[P]** megjelenik. A kikapsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást **[+/-]** - **[14]**.

## Híd funkció

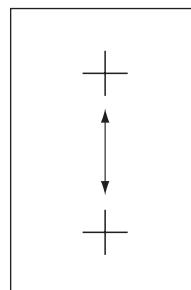
A híd funkció a két főzőzónát kapcsolja össze, így azok egy főzőznaként működnek. Először állítsa be az egyik főzőzóna hőfokát.

A híd funkció aktiválásához érintse meg a **[•]** gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik kezelősávot.

A híd funkció leállításához érintse meg a **[•]** gombot. A főzőznak ezután függetlenül működnek.

## Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a pár alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A rásegítés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőznán, és a másik főzőznán automatikusan lecsökkenti egy alacsonyabb teljesítményszintre. A csökkentett zóna kijelzője váltakozik.



## Az időzítő

A visszaszámlálásos időzítő.

Használja a visszaszámlálásos időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt.

**A főzőzóna kiválasztása után állítsa be a Visszaszámlálásos időzítőt.**

**i** Az Időzítő funkció csak azokhoz a főzőznakhoz választható ki, amelyek be vannak kapcsolva, és a hőfokot beállította.

- **A főzőzóna kiválasztásához:** érintse meg a **[•]** kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd. Amikor ezt a funkciót bekapsolja, a **[Δ]** világít.
- **A visszaszámlálásos időzítő bekapsolása:** érintse meg az időzítő **+** kezelőgombját az idő beállításához (**00 - 99** perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőznát a **[•]** kezelőgombbal. A főzőzóna jelzése elkezd gyorsabban villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- **A visszaszámlálásos időzítő módosítása:** válassza ki a főzőznát a **[•]** kezelőgombbal, majd érintse meg a **+** vagy **-** kezelőgombot.

- A visszaszámlálás kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a kezelőgombbal. Érintse meg a — kezelőgombot. A hátralévő idő visszaszámlálása elérésig folytatódik. A főzőzóna jelzése kialszik.

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

- A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:

Az előreszámlálásos időzítő

Használja az előreszámlálásos időzítőt, ha figyelni kívánja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemel.

- A főzőzóna kiválasztásához (ha egynél több főzőzóna működik):** érintse meg a kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.

Amikor ezt a funkciót bekapcsolja, a világít.

- Az előreszámlálásos időzítő bekapcsolása:**

Érintse meg a kezelőgombot.

A szimbólum kialszik, és a bekapcsol.

- Annak ellenőrzéséhez, hogy a főzóna mennyi ideig működik:** válassza ki a főzőzónát a kezelőgombbal. A főzőzóna jelzése elkezd gyorsabban villogni. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg. A kijelzőn a legrégebb óta működő főzőzóna működési ideje jelenik meg.

- Az előreszámlálás kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a kezelőgombbal, majd érintse meg a vagy — gombokat az időzítő kikapcsolásához. A szimbólum kialszik, és a szimbólum jelenik meg.

Ha egyidejűleg két időzítés működik, a kijelzőn először az előreszámlálásos időzítő jelenik meg.

A percszámláló.

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítő **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a kezelőgombot.

Érintse meg az időzítő vagy — gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a szimbólum villog.

- A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:

## STOP+GO

A funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsony hőfokú, Melegen tartás beállításra () állítja.

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- E funkció bekapcsolásához** érintse meg a gombot. A kijelzőn megjelenik a jel.

- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

## Zár

A gomb kivételével zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a gombot. A jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

## A gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

### A gyerekzár elindítása

- Indítsa el a főzőlapot a gombbal. **Ne végezze el a hőbeállítást.**
- Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A jel felgyullad.
- Állítsa le a főzőlapot a gombbal.

### A gyerekzár kiiktatása

- Indítsa el a főzőlapot a gombbal. **Ne végezze el a hőbeállítást.** Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A jel felgyullad.
- Állítsa le a főzőlapot a gombbal.

### A gyerekzár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

- Indítsa el a főzőlapot a gombbal. A jel felgyullad.
- Érintse meg a gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot.
- Amikor a főzőlapot a kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekzár.

## OffSound Control (hangjelezések ki- és bekapcsolása)

Hangjelzések kikapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A bekapcsol, és a hang aktív. Érintse meg a gombot, ekkor a jel világít, és a hang kikapcsol.

Amikor e funkció aktív, hangjelést hall, amikor:

- megérinti a gombot;
- lejár a Percszámláló funkció beállított ideje;
- lejár a visszaszámlálás beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

Hangjelzések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A bekapcsol, mivel a hang inaktív. Érintse meg a gombot, ekkor a világít. A hang bekapcsol.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

 Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

 Tegye a főzőedényt a keresztre, amely azon a főzőfelületen van, amelyen főz. Fedje le teljesen a keresztet. A főzőedény aljának mágneses része legalább 125 mm legyen. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának dimenziójához. A két főzőzónán egyszerre főzhet nagy főzőedényben.

### Edények indukciós főzőzónához

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

#### Az edény anyaga

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

#### Az edény akkor megfelelő indukciós főzőláphoz, ha...

- ... egy kis víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőbeállításra állított zónán.
- ... a mágnes hozzárapad az edény aljához.

 Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

### Működési zajok

#### Ha a következőt hallja:

- recsegő zaj: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció)
- fütyülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségek számítanak, és nem utalnak semmilyen hibára.**

### Energiatakarékosság

- 
- Lehetőség szerint mindenkorán tegyen fedőt az edényekre.
  - Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

### Öko Timer (Eco időzítő)

 Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőszála korábban kikapcsolja saját magát a visszaszámlálásos időzítő jelzésénél. A fűtési idő csökkenése függ a főzési fokozattól és a főzési időtől.

## Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőmér-séklethoz köthető beállítása	Használja az alábbiakhoz:	Időkezelés	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Burkolat
1-3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
3-5	Rizs és tejjalapú ételek párolása, kész-ételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, a tejet kevergesse főzés közben
5-7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20 -45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanállyi folyadékot
7-9	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Használjon max. 1/4 l vizet 750 g burgonyához
7-9	Nagyobb mennyiségű étel, párolt hús és leves készítése	60-150 perc	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	Félideben fordítsa meg
12-13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszin, marhaszeletek	5-15 perc	Félideben fordítsa meg
14	Nagymennyiségű víz forralása, térszta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

**VIGYÁZAT**

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket.

Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.



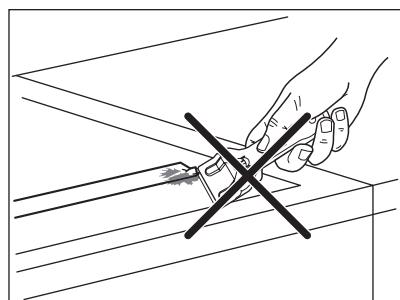
Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehült:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

**VIGYÁZAT**

- Az üvegrúd és a közte lévő rés, illetve az üvegkerámia tisztításához ne használjon kaparó vagy éles eszközt. Az üvegrúd a kerámialaphoz van erősítve.
- Az edényeket ne helyezze az üvegrúdra.
- Vigyázzon rá, hogy az edények és teplák ne érjenek a üvegrúdhoz.

**MIT TEGYEK, HA...**

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Nem tudja elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.</li> <li>• Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőáron. Tisztítsa meg a kezelőpanelt.</li> <li>• Indítsa el újra a készüléket, és 7 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.</li> <li>• A gyerekzár, a gombzár vagy a Stop+Go működik. Lásd A készülék használata c. fejezetet.</li> </ul>
Hang hallatszik a készülék ki-kapcsolt állapotában.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Nem világít a maradékhő jelzőfénye.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig volt működésben. Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A hőfok két érték között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív. Lásd a Teljesítménykezelés c. részt.
Egy hangjelzés hallatszik, majd a készülék bekapcsol, és újra leáll. 5 másodperc elteltével újabb hangjelzés hallatszik.	Valamit rátett a ① gombra. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A <input type="checkbox"/> világít	<ul style="list-style-type: none"> <li>Működik az Automatikus kikapcsolás. Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra.</li> </ul>
A <input checked="" type="checkbox"/> világít	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nincs edény a főzőzónára helyezve. Tegyen edényt a főzőlapra.</li> <li>Nem megfelelő az edény. Használjon megfelelő típusú edényeket.</li> <li>Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest. Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára.</li> </ul>
A <input type="checkbox"/> és egy szám világít.	Üzemzavar van a készülékben. Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Majd kapcsolja fel újra. Ha a <input type="checkbox"/> újra világít, hívja az ügyfélszolgálatot.
A <input checked="" type="checkbox"/> világít	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt az edényből. A főzőzóna túlmelegedését megakadályoz védelem bekapsolt. Működésbe lépett az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró edényt. Ezután, kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A <input checked="" type="checkbox"/> szimbólum nem világít, de a maradékhő jelző bekapsolhat. Hűsse le megfelelően az edényt, és ellenőrizze az "Edények az indukciós főzőzónához" c. résznek megfelelően.
Nincs jelzés, amikor megéríti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva. Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a Hangbeállítás c. részt).

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, forduljon az eladóhoz vagy az Ügyfélszolgálati osztályhoz. Adja meg nekik az adattablán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (a főzőfelület sarkában látható), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálattal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciákönyvben találja meg.

# KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjön kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgállattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

## Csomagolóanyag



A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölés biztosítja: >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként a területi hulladékkezelő létesítménybe juttassa el.

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

## ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposate, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...



Visitate il webshop su  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## INDICE

- 43 Informazioni per la sicurezza
- 44 Istruzioni di installazione
- 49 Descrizione del prodotto
- 50 Istruzioni d'uso
- 54 Consigli e suggerimenti utili
- 56 Pulizia e cura
- 57 Cosa fare se...
- 58 Considerazioni ambientali

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:



Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute personale e dei danni alle apparecchiature.



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche



## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

### Sicurezza generale



#### AVVERTENZA

Le persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare l'apparecchio. Per il funzionamento dell'apparecchio devono ricevere il controllo o le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

### Sicurezza bambini

- Solo gli adulti possono utilizzare questo apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere tutto l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio quando è in funzione.



#### AVVERTENZA

Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchio.

### Sicurezza durante l'impiego

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere le zone di cottura.
- Pericolo di ustioni! Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come posate o coperchi di pentole perché possono diventare roventi.
- Si consiglia ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dal piano di cottura acceso.



#### AVVERTENZA

Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati possono infiammarsi molto rapidamente.

### Uso corretto

- Controllare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico!
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o tagliere.
- Sull'apparecchio o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).

- Prestare attenzione quando si collega l'apparecchio alle prese vicine. Non lasciare che i collegamenti elettrici siano a contatto con l'apparecchio o stoviglie calde. Non lasciare che i collegamenti elettrici si aggrovigliino.

## Per evitare danni all'apparecchiatura

- Il piano in vetroceramica può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può provocare graffi al piano in vetroceramica.
- Non mettere in funzione le zone di cottura con pentole o stoviglie vuote. Le stoviglie e il piano in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non coprire mai nessuna parte dell'apparecchiatura con pellicola di alluminio.
- Non coprire lo spazio di 5 mm per la ventilazione tra il piano di lavoro e il mobile sottostante.



### AVVERTENZA

In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse elettriche.

## ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

- i** Prima dell'installazione, annotare il numero di serie (N. serie) riportato sulla targhetta identificativa. La targhetta identificativa dell'apparecchiatura è applicata sul lato inferiore.



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz  
3,7 kW/Leistung ind. 3,7 kW  
Typ: 55 FED 02 AU

**PNC: 941 560 804/00**

Serie:

HC452400EB



## Istruzioni di sicurezza



### AVVERTENZA

È assolutamente necessario leggere le seguenti istruzioni!

Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni in fase di trasporto. Non collegare l'apparecchiatura se è danneggiata. In caso di necessità, rivolgersi al fornitore.

L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

Non modificare le caratteristiche o il prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.).

È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature!

Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchiatura solo se dispongono di un fondo di protezione.

Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!

Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro!

Proteggere il lato inferiore dell'apparecchiatura dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire per esempio da un forno o una lavastoviglie!

Non montare l'apparecchiatura direttamente accanto a porte e sotto le finestre! L'apertura improvvisa di porte e finestre può provocare la rottura di pentole calde in seguito alla caduta dalla zona di cottura.



### AVVERTENZA

Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

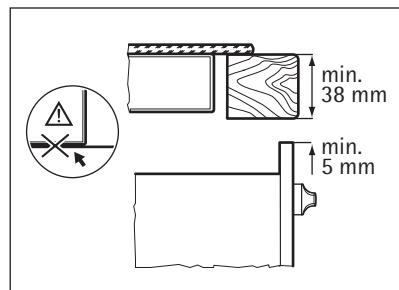
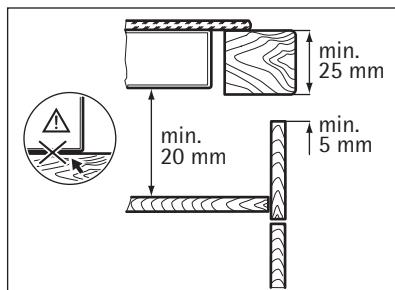
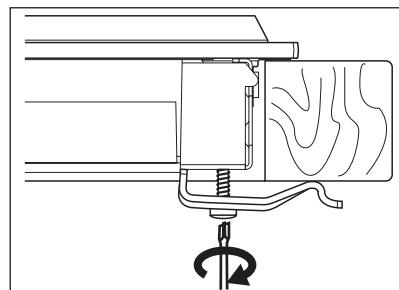
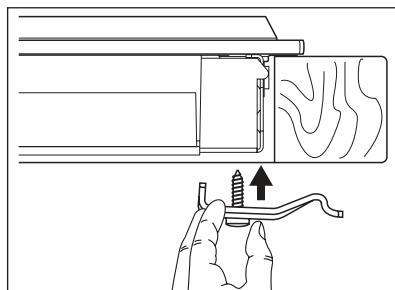
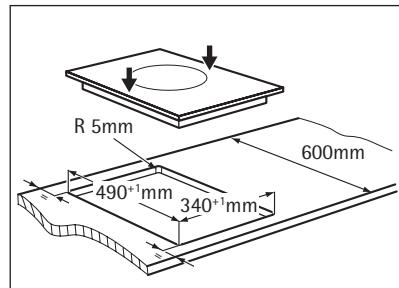
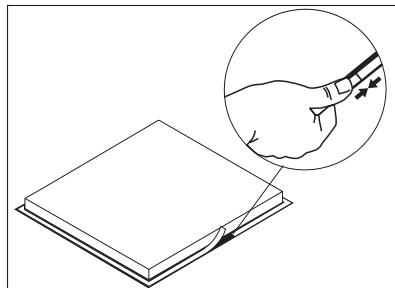
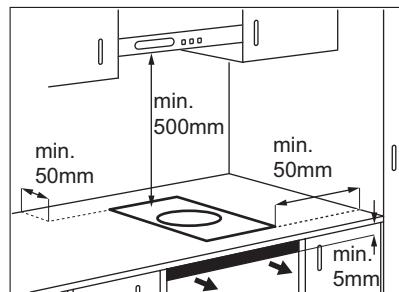
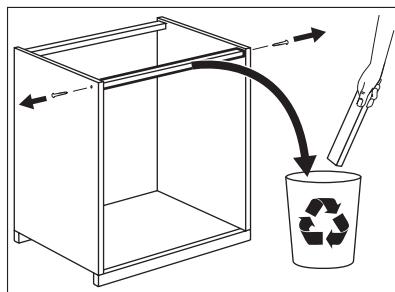
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Eseguire una corretta installazione per garantire protezione contro le scosse elettriche.
- Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Per il collegamento monofase, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superiore).
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C, o superiore). Contattare il Servizio di Assistenza Locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchiatura deve prevedere un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

Se si utilizza il supporto per accessori C-FRAME leggere innanzitutto le istruzioni fornite prima di montare l'apparecchiatura.

## Montaggio



- Sigillare lo spazio tra il piano di lavoro e la superficie di vetroceramica con del silicone.
- Passare dell'acqua saponata sul silicone.
- Rimuovere il silicone in eccesso con un raschietto.

## Installazione di più apparecchiature

Parti aggiuntive: barra(e) di collegamento, silicone resistente al calore, guarnizione in gomma, fascetta sigillante.



Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

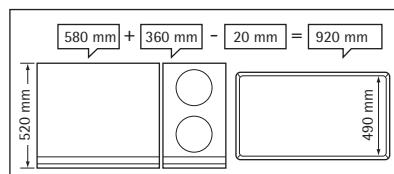
### Taglio del piano di lavoro

Distanza dalla parete: minimo 50 mm

Profondità: 490 mm

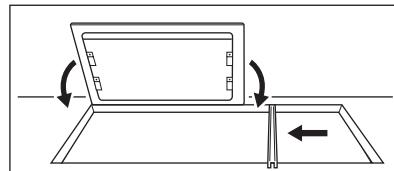
Larghezza: sommare la larghezza di tutte le apparecchiature da incassare e sottrarre 20 mm (vedere anche "Panoramica delle larghezze di tutte le apparecchiature")

Esempio:

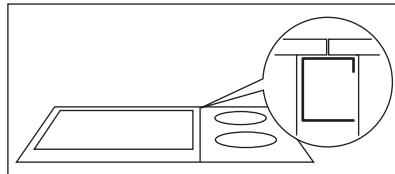


### Installazione di più apparecchiature

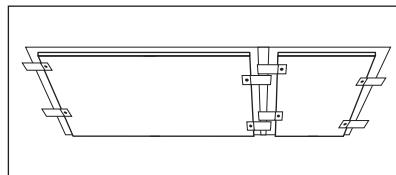
1. Posare il blocco del piano di lavoro e segarlo.
2. Poggiare le apparecchiature, una alla volta, su una superficie morbida, ad esempio su una coperta, con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
3. Sistemare la guarnizione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica.
4. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
5. Sistemare la prima apparecchiatura nella sagomatura del piano di lavoro. Inserire la barra di collegamento all'interno della sagomatura del piano di lavoro e spingerla verso l'alto per metà della larghezza accostandola all'apparecchiatura.



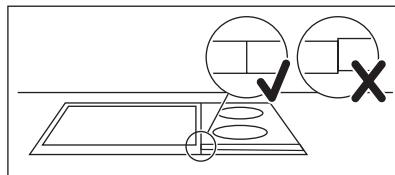
6. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



7. Sistemare l'apparecchiatura successiva nella sagomatura del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori delle apparecchiature si trovino sullo stesso livello.



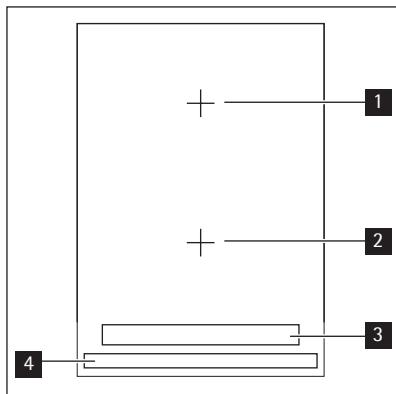
8. Serrare le viti delle piastre/maniglie di fissaggio.
9. Sigillare lo spazio tra il piano di lavoro e le apparecchiature e, tra le apparecchiature, con del silicone.
10. Passare dell'acqua saponata sul silicone.
11. Premere con forza la guarnizione in gomma contro la superficie di vetroceramica e spostarla lentamente lungo lo spazio.



12. Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
13. Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
14. Pulire l'intera superficie di vetroceramica.

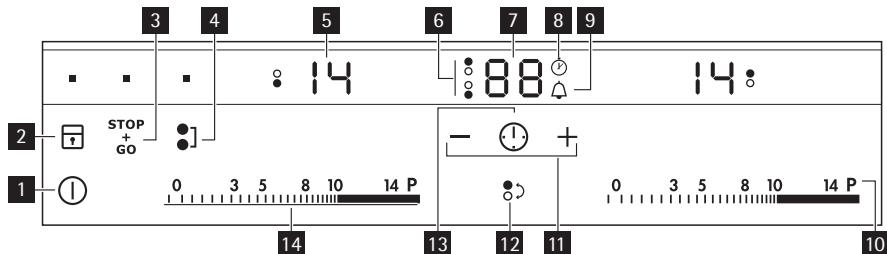
# DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## Informazioni generali



- 1**: Zona di cottura a induzione 2300 W, con funzione Power 3200 W.
- 2**: Zona di cottura a induzione 2300 W, con funzione Power 3200 W.
- 3**: Barra in vetro.
- 4**: Pannello dei comandi.

## Disposizione del pannello dei comandi



Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori e i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	tasto sensore	Funzione
<b>1</b>	(1)	Attivare e disattivare l'apparecchiatura.
<b>2</b>	(2)	Blocca/sblocca il pannello dei comandi
<b>3</b>	STOP + GO	Attiva e disattiva la funzione STOP+GO .
<b>4</b>	●●	Attivare e disattivare la funzione bridge.
<b>5</b>	Display livello di potenza	Indica il livello di potenza
<b>6</b>	Indicatore timer della zona di cottura	Indica per quale zona è stato impostato il tempo di cottura.
<b>7</b>	display timer	Indica il tempo in minuti
<b>8</b>	⌚	Indica che il timer CountUp è in funzione

	tasto sensore	Funzione
9	🔔	Indica che il timer CountDown o contaminuti è in funzione.
10	P	Attiva la funzione di accensione
11	+/-	Aumenta o diminuisce il tempo
12	⌚	Imposta la zona di cottura
13	⌚	Imposta la funzione timer.
14	Barra di comando	Impostazione del livello di potenza

## Display del livello di potenza

Display	Descrizione
□	La zona di cottura è spenta
□ - □	La zona di cottura è in funzione
□	La funzione scaldavivande / <sup>STOP</sup> <sub>GÖ</sub> è attiva
R	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva
P	La funzione Power è attiva
E + numero	È presente un malfunzionamento
E/E/E	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo a 3 livelli): cottura in corso \ scaldavivande attivo \ calore residuo
L	La funzione Blocco/Sicurezza bambini è attiva
F	La pentola è troppo piccola o non idonea o non c'è alcuna pentola sulla zona di cottura
-	Lo spegnimento automatico è attivo

## OptiHeat Control (indicatore 3 livelli di calore residuo)



### AVVERTENZA

E\ E\ □ Pericolo di ustioni a causa del calore residuo!

OptiHeat Control indica il livello di calore residuo. Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo della pentola.

## ISTRUZIONI D'USO

### Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchio.

## Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano cottura se:

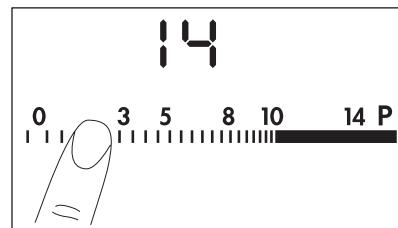
- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano cottura.
- Un tasto sensore è rimasto coperto con un oggetto (pentola, strofinaccio o altro) per più di 10 secondi. Si attiva un segnale acustico che rimane in funzione finché non si rimuove l'oggetto.
- Il piano cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- Si utilizza una pentola non idonea. **F** si accende e dopo 2 minuti e la zona di cottura si spegne automaticamente.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende **■** e il piano cottura si spegne. Consultare la tabella.

### Tempi di spegnimento automatico

Livello di potenza	<b>■</b> <b>I</b> - <b>3</b>	<b>4</b> - <b>7</b>	<b>8</b> - <b>9</b>	<b>10</b> - <b>14</b>
Si spegne dopo	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

## Livello di potenza

Sfiorare la barra di comando per impostare il livello di potenza desiderato. Eventualmente correggere verso sinistra o destra. Non rilasciare finché non si raggiunge il livello di potenza corretto. Il display indica il livello di potenza.

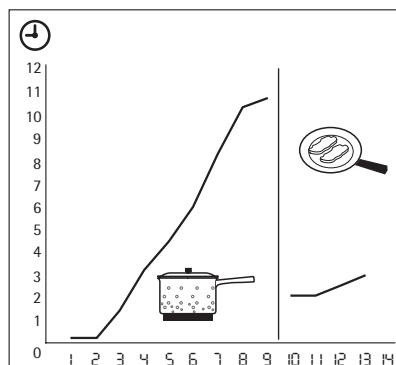


## Funzione di preriscaldamento automatico

La funzione di preriscaldamento automatico attiva la zona di cottura per un tempo prestabilito alla massima potenza (non **P**), quindi la riporta automaticamente al livello di potenza richiesto.

Per avviare la funzione, sfiorare il simbolo **P** e impostare il livello di potenza richiesto. **R** Si accende quando la zona di cottura funziona alla massima potenza.

Per arrestare la funzione modificare il livello di potenza.



## Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura (ON-OFF)

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power rimane attiva al massimo per 10 minuti. In seguito la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza 14. Per accendere, sfiorare **P** : si accenderà il simbolo **P**. Per spegnere, sfiorare un livello di potenza **I** - **14**.

## Funzione ponte

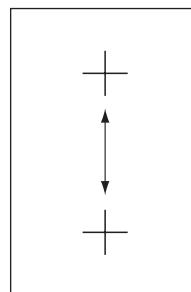
La funzione Ponte collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola. Innanzitutto impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura.

Per avviare la funzione Ponte sfiorare **•**. Per impostare o modificare il livello di potenza sfiorare una delle barre dei comandi.

Per interrompere la funzione Ponte sfiorare **•**. Le zone di cottura funzionano indipendentemente.

## Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione), fornendo la potenza massima a una zona di cottura e riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna tra le visualizzazioni.



## Timer

Timer CountDown.

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una sola pietanza.

**Impostare il timer del conto alla rovescia dopo aver selezionato la zona di cottura.**

**i** È possibile selezionare la funzione timer quando le zone di cottura sono attive e il livello di potenza è stato impostato.

- **Selezione della zona di cottura:** sfiorare ripetutamente **•** finché si accende la spia della zona di cottura desiderata.
- Quando la funzione è attiva, **A** si accende.
- **Attivazione del timer:** sfiorare il tasto **+** del timer per impostare il tempo (**00 - 99** minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare più lentamente, il tempo scorre a ritroso.
- **Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con **•**. La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.
- **Per modificare il timer del conto alla rovescia:** selezionare la zona di cottura con **•** e sfiorare **+** o **-**.

- Per disattivare il timer: selezionare la zona di cottura con . Sfiorare — . Viene visualizzato il tempo residuo fino a . L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Quando il controllo alla rovescia termina, si attiva un segnale acustico e lampeggi. La zona di cottura si spegne.

- Disattivazione del segnale acustico: sfiorare

Timer per il conto alla rovescia

Il Timer per il conto alla rovescia consente di monitorare la durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

- Scelta della zona di cottura (se è in funzione più di 1 zona di cottura): sfiorare ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata.

Quando la funzione è attiva, si accende.

- Per attivare il timer per il conto alla rovescia:

Sfiorare

Il simbolo si spegne e si accende .

- Per vedere quanto a lungo rimane in funzione la zona di cottura: impostare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display indica la durata di funzionamento della zona. Il display indica il tempo della zona di cottura che funziona più a lungo.

- Per disattivare il timer per il conto alla rovescia: impostare la zona di cottura con e sfiorare o — per disattivare il timer. Il simbolo si spegne e si accende.



Quando le due funzioni timer vengono utilizzate contemporaneamente, il display mostra prima il timer per il conto alla rovescia.

Contaminuti.

Il timer può essere utilizzato come contaminuti quando le zone di cottura non sono in funzione. Sfiorare .

Sfiorare il tasto o — del timer per impostare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia .

- Per cessare l'emissione sonora: sfiorare

## STOP+GO

La funzione impone tutte le zone di cottura accese sul livello di potenza minima, in modalità scaldavivande ().

Quando la funzione è attiva, non è possibile modificare il livello di potenza.

non interrompe la funzione timer.

- Per attivare questa funzione, sfiorare . Si accende il simbolo .
- Per disattivare questa funzione, sfiorare . Si accende il livello di potenza impostato in precedenza.

## Blocco

È possibile bloccare il pannello comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo si accende per 4 secondi.

Il Timer rimane acceso.

Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

## La sicurezza bambini

Questa funzione previene un azionamento accidentale del piano cottura.

### Inserimento della sicurezza bambini

- Accedere il piano cottura con . Non impostare i livelli di potenza.
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. Il simbolo si accende.
- Spegnere il piano cottura con .

### Disinserimento della sicurezza bambini

- Accendere il piano cottura con . Non impostare i livelli di potenza. Sfiorare il tasto per 4 secondi. Il simbolo si accende.
- Spegnere il piano cottura con .

### Esclusione della sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Accedere il piano cottura con . Il simbolo si accende.
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione il piano cottura.
- Quando si spegne il piano cottura con , la sicurezza bambini è ancora attiva.

## OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Disattivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.

Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiorare : si accende, il segnale acustico non è attivo.

Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora
- diminuisce il valore del controlli
- diminuisce il valore del timer del conto alla rovescia
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.

Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiorare : si accende. Il segnale acustico è attivato.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

 Sistemare la pentola sulla croce del piano di cottura che si sta utilizzando. Fare in modo che la croce sia completamente coperta. La parte magnetica del fondo della pentola deve misurare almeno 125 mm. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. È possibile utilizzare una pentola grande su due zone di cottura.

## Pentole per zone di cottura a induzione

 Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

### Materiale per pentole

- Corretto: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- Materiali non idonei: alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- ... una calamita si attacca al fondo della pentola.

 Il fondo della pentola dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

## Rumori durante il funzionamento

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio.

## Risparmio energetico

- 
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
  - Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

## Öko Timer (Eco timer)

 Per permettere di risparmiare energia, la resistenza della zona di cottura si spegne automaticamente prima del segnale acustico del timer decrementale. La riduzione del tempo di riscaldamento dipende dal livello di cottura e dal tempo di cottura.

## Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati nella tabella sono solo valori indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1	Tenere in caldo pietanze cucinate	Secondo necessità	Coprire con il coperchio
1-3	Salse, per fondere: burro, cioccolata, gelatina	5-25 min	Mescolare di tanto in tanto
1-3	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10-40 min	Coprire con il coperchio
3-5	Cuocere il riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25-50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
5-7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20-45 min	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido
7-9	Cuocere a vapore le patate	20-60 min	Usare al max. 1/4 l di acqua per 750 g di patate
7-9	Bollire grandi quantità di alimenti, minestroni e zuppe	60-150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti
9-12	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costelette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen	Secondo necessità	Girare di tanto in tanto
12-13	Frittura: frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min	Girare di tanto in tanto
14	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua.

## Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.



### AVVERTENZA

Prodotti per la pulizia aggressivi e appuntiti danneggiano il piano cottura.

Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

**i** I graffi o le macchie scure sulla vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.

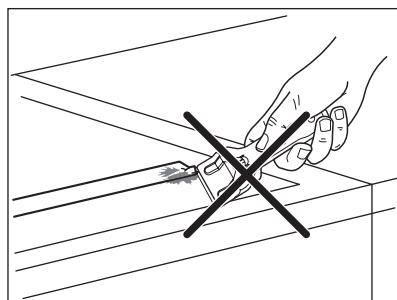
Per eliminare lo sporco:

1. – **rimuovere immediatamente**: plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.



### AVVERTENZA

- Non utilizzare il raschietto o oggetti appuntiti per pulire la barra in vetro e lo spazio tra questa e la superficie di vetroceramica. La barra di vetro è fissata al piano in ceramica.
- Non poggiare le pentole sulla barra in vetro.
- Controllare che le pentole non entrino in contatto con la barra in vetro.



## COSA FARE SE...

Problema	Possibili cause e rimedi
Non è possibile accendere l'apparecchiatura o metterla in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiorare un tasto sensore alla volta.</li> <li>• Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. Pulire il pannello dei comandi.</li> <li>• Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza entro 7 secondi.</li> <li>• La sicurezza bambini, il blocco dei tasti o la funzione Stop+Go si attivano. Vedere il capitolo Funzionamento dell'apparecchiatura.</li> </ul>
Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchiatura è spenta.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovesse essere calda, contattare il Centro Assistenza.

Problema	Possibili cause e rimedi
Il livello di potenza passa da un livello ad un altro.	Il sistema Power management è attivo. Vedere la sezione Sistema Power Management.
Un segnale acustico è attivo e l'apparecchiatura si accende e si spegne di nuovo. Dopo 5 secondi viene emesso un altro segnale acustico.	È stato posizionato qualcosa su  . Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
 si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spegnimento automatico è attivo. Disattivare e riattivare l'apparecchiatura.</li> </ul>
 si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Collocare una pentola sulla zona di cottura.</li> <li>Pentole non idonee. Utilizzare pentole idonee.</li> <li>Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Spostare la pentola su una zona di cottura più piccola.</li> </ul>
 e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore. Scollegare per un certo tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Collegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza.
 si accende	L'apparecchio presenta un errore dovuto all'esaurimento dell'acqua in ebollizione nella pentola o all'uso di pentole non idonee. La protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura è in funzione. Lo spegnimento automatico è attivo. Disattivare l'apparecchiatura. Togliere la pentola calda. Dopo circa 30 secondi attivare nuovamente la zona di cottura.  dovrebbe spegnersi e l'indicatore di calore residuo rimanere visualizzato. Lasciare raffreddare la pentola e consultare la sezione "Pentole per zone di cottura a induzione".
Assenza di segnale quando si toccano i tasti del pannello.	I segnali acustici sono disattivati. Attivare i segnali acustici (vedere OffSound Control).
Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (è nell'angolo del piano cottura) e un messaggio di errore che si accende. In caso azionamento errato dell'apparecchio, l'intervento del tecnico del centro assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.	

## CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di

raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## Materiale di imballaggio



I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici conferendoli presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

## ТАМАША НӘТИЖЕЛЕРГЕ ЖЕТУ

AEG бұйымын тандағаныңызға рахмет. Біз көптеген жылдар бойы, өмір сүруді барынша жеңілдетуді алға мақсат етіп қоя отырып, үздік технологияға негізделген, әдептегі түрмисстық техникада кездесе бермейтін функциялармен жабдықталған, мінсіз жұмыс жасайтын құрылғыларды өндіріп келеміз. Бірнеше минут уақытыңызды бөліп, құрылғының мүмкіндігін толық пайдалану үшін нұсқаулықпен танысып шығыңыз.

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАР МЕН ШЫҒЫНДЫҚ МАТЕРИАЛДАР

AEG онлайн дүкенінен AEG құрылғыларыңыздың барлығының мінсіз, тамаша жұмыс істеуін қамтамасыз етуге қажетті заттың барлығын табасыз. Жоғары стандартқа сай жасалған керек-жарақтардың ішінен арнайы ыдыс-аяқтардан бастап, ас үй құралдары салынатын себеттерді, бөтелке қойыштан бастап, кір жуғыш машинаға арналған нәзік тор тәрізді заттардың барлығын таба аласыз...



интернеттегі мына дүкенге барыңыз:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## МАЗМҰНЫ

- 62 Қауіпсіздік туралы мәғлұмattар
- 63 Орнату туралы нұсқаулар
- 68 Бұйым сипаттамасы
- 69 Жұмыс жүйесі туралы нұсқаулар
- 74 Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер
- 76 Күту менен тазалау
- 77 Не істерсініз, егер...
- 78 Қоршаган ортаға зиян келдірмеу туралы мәғлұмattар

Осы қолдану туралы нұсқауларда астыда көрсетілген белгілер қолданылады:



Өзініздің жеке бас қауіпсіздігіңіз менен бұйымды бұзылдырымай қолдану туралы мәғлұмattар.



Жалпы мәғлұмattар менен кеңестер



Қоршаган ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескерткисіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР



Осы нұсқаулықты өз қауіпсіздігіңіз бен құрылғыны дұрыс пайдалану үшін, оны орнатып іске қоспас бүрын мүқият оқып шығыңыз. Нұсқаулықты әрқашан тіпті құрылғыны көшірсөніз не сатсаныз да онымен бірге қалдырыңыз. Пайдаланушылар құрылғының қауіпсіздік функциясы мен оны іске қосу жолдарын толық білуге тиіс.

### Қауіпсіздікке қатысты жалпы нұсқаулар



#### Назарыныңда болсын!

Физиологиялық, сезімдік не қабілет деңгейі төмен немесе пеш жұмысына қатысты тәжірибесі мен білімі аз адамдар (балаларды қоса алғанда) құрылғыны пайдаланбауға тиіс. Олар құрылғыны міндettі турде өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы не қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

### Бала қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны тек ересек адамдар ғана қолдануға тиіс. Балаларды құрылғымен ойнап қоймас үшін қадағалап отыру қажет.
- Орам материалдарының барлығын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тұншығып қалу қаупі бар.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларды алыс ұстаныз.



#### Назарыныңда болсын!

Бала қауіпсіздігінің құралын жас балалар мен үй жануарлары құрылғыны байқаусызыда қосып қоймас қосыңыз.

### Жұмыс кезіндегі сақтық шаралары

- Құрылғыны ең алғаш іске қоспас бүрын орам материалдарының, жапсырмалары мен тесем материалдарының барлығын алыңыз.
- Пісіру алаңдарын әр қолданып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.
- Күйіп қалу қауіпі бар! Пісіру алаңына металл заттарды, мысалы ас құралдары мен кастрөл қақлақтарын қоймаңыз, себебі олар қызып кетеді.
- Кардиостимулаторы бар адамдар деңесінің жогарғы жағын, іске қосылып тұрған индукция арқылы пісіретін алаңдардан кем дегенде 30см биіктікте ұстауга тиіс.



#### Назарыныңда болсын!

**Әр шығу қаупі бар!** Қатты ысып кеткен май не сұйық май жылдам тұтанып кетуі мүмкін.

### Дұрыс жұмыс істеу

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны әрқашан бақылап отырыңыз.
- Құрылғыны тек үйде тағам пісіру үшін ғана қолданыңыз!
- Құрылғының үстін жұмыс алаңына не зат сақтайтын орынға айналдырымаңыз.
- Тез тұтанғыш заттар мен материалдарды, немесе балқығыш заттарды (пластик не алюминийден жасалған) құрылғы үстіне немесе оған жақын қоймаңыз.

- Жақын розеткаларға құрылғыларды жалғаган кезде абай болыңыз. Электр сымдарының бұмасын құрылғыға немесе ыстық ыдыстарға тигізбеніз. Электр сымдарын шиеленістірменіз.

## Құрылғы ақаулығының алдын алудың жолдары

- Заттар немесе ыдыс-аяқтар пештің керамика бетіне құласа, оған зақым келтіруі мүмкін.
- Шойын, алюминийден жасалған, не түбіне нұқсан келген ыдыстарды әрі-бері сырғытсаңыз, керамика бетке сызат түсін мүмкін.
- Ыдыстар мен керамика бетке нұқсан келмес үшін ыдыстарды ішіндегісі әбден сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Пісіру алаңдарын еш ыдыссыз не бос ыдыс қойып пайдаланбаңыз.
- Құрылғының ешбір жерін алюминий қаңылтырмен жаппаңыз.
- Жұмыс алаңы мен астыңғы құрылғының алдыңғы жағының арасындағы 5 мм жедетілетін кеңістікті жаппаңыз.



### Назарыңызда болсын!

Құрылғының бетіне сызат түссе, электр тоғының қатеріне ұшырамас үшін оны ажыратып қойыңыз.

## ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

**i** Орнатардың алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан сериялық нөмірін (Ser. Nr.) жазып алыңыз. Құрылғының техникалық ақпарат тақтайшасы оның астыңғы корпусында орналасқан.



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz  
3,7 kW/Leistung ind. 3,7 kW  
Түр: 55 FED 02 AU

PNC: 941 560 804/00

Serie:

HC452400EB



## Қауіпсіздік нұсқаулары



### Назарыңызда болсын!

Осы нұсқауларды міндетті түрде оқыныз!

Құрылғының тасымалдау кезінде бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Бүлінген құрылғыны іске қоспаңыз. Қажет болса, жеткізушіге хабарласыңыз.

Бұл құрылғыны тек үекілетті қызмет көрсету технігі ғана орнатуға, желіге қосуға немесе жөндеуге тиіс. Тек фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.

Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

Осы құрылғының техникалық сиалттамаларын өзгертуге немесе түрлендіруге болмайды. Жарақат алу және құрылғыны бұлдіріп алу қаупі бар.

Құрылғы қолданылатын елде қолданылатын заңдарды, жарлықтарды, нұсқаулар мен талаптарды (қауіпсіздік ережелері, қайта пайдалану ережелері, электрлік қауіпсіздік ережелері т.с.с.) толық орындаңыз!

Басқа аспаптармен және құрылғылармен арада ең кіші қашықтықты сақтаңыз!

Соққыдан қорғау қорғалын орнатыңыз, мысалы, тартпалы жәшіктерді тек құрылғының астына қорғаныс тақта қойып қана орнатыңыз!

Жұмыс үстелінің кесілген беткі қабатын дұрыс түмшалағыш материалдың көмегімен ылғалдан қорғаңыз!

Жұмыс үстелін дұрыс түмшалағыш материалмен бос жер қалдырмастан түмшалаңыз!

Құрылғының астының бу мен ылғалдан, яғни, ыдыс жуғыш машина немесе түмшапештен бұлінуіне жол берменіз!

Құрылғыны есіктерге жapsарлас немесе терезелердің астында орнатпаңыз! Егер олай етсөніз, есікті немесе терезені ашқан кезде, ыстық ыдыс пешке соғылуы мүмкін.



### Назарыңызда болсын!

Электр тоғынан жарақат алу қатері бар. Электр қосылымдарына қатысты нұсқауларды мүқият орындаңыз.

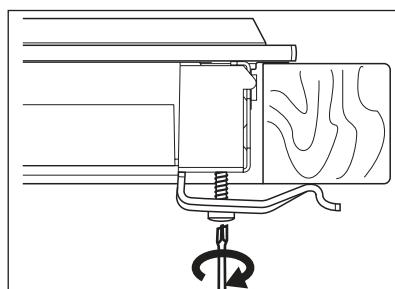
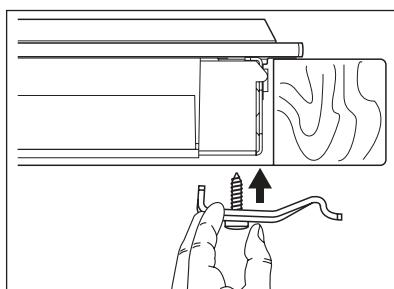
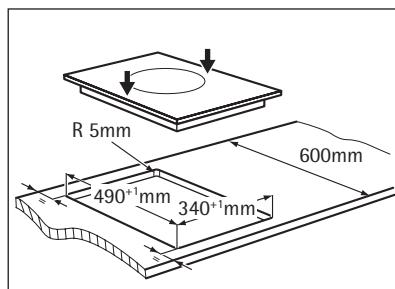
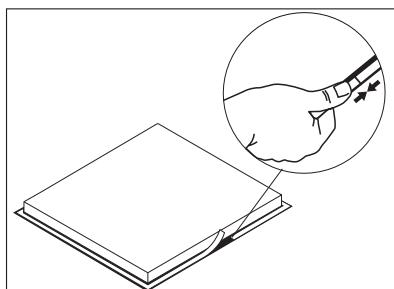
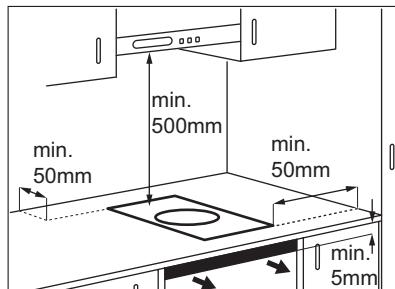
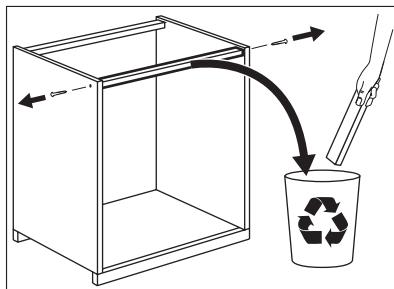
- Электр желісінің ағытпасының кернеуі бар.
- Электр желісінің ағытпасын кернеуден ажыратыңыз.
- Электр тоғынан қорғану үшін дұрыс орнатыңыз.
- Босаган әрі дұрыс емес желі ашасы мен розеткалар ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Қапсырма қосылымдарды білікті техник маман дұрыс орнатуға тиіс.
- Сымға қысқыш қапсырма пайдаланыңыз.
- Бір фазага арналған H05BB-F Тмакс. 90°C (немесе жоғары) түріндегі дұрыс қорек сымын қолданыңыз.
- Бүлінген қорек сымын арнайы сымға (H05BB-F Тмакс. 90°C; немесе жоғары) ауыстырыңыз. Жергілікті электрлік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

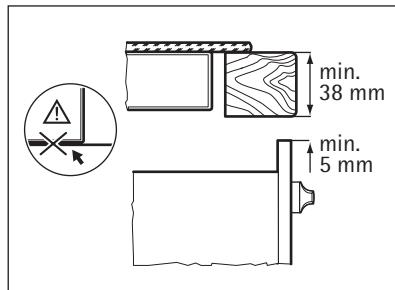
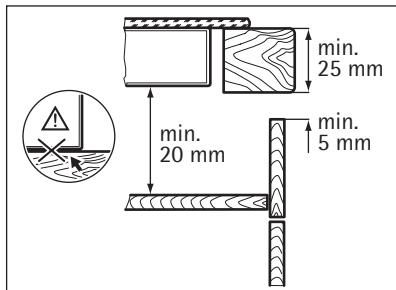
Құрылғыда ішкі электрлік қондырығы болуға тиіс, ол құрылғыны барлық магниттік полюстерде ені дегендеге 3 мм түйіспелі саңылаудың көмегімен желіден ажыратуға мүмкіндік береді.

Сізде дұрыс оқшаулағыш құралдар болуға тиіс: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандыргыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандыргыштар), жерге түйікталудан қорғау тетіктері мен түйіктегіштар.

Егер C-FRAME жақтауын қолдансаныз, алдымен, құрылғыны орнатпай тұрып, жақтаумен бірге келген нұсқаулықты оқыңыз.

## Жинау





- Жұмыс алаңы мен шыны керамиканың арасындағы орынды силиконмен түмшалаңыз.
- Силиконга аздап сабынды су құйыңыз.
- Силиконның артық шыққан жерін қырғышпен алыңыз.

## Бірнеше құрылғыны орнату

**Қосылған бөлшектер:** ағытпа тетік(тер), қызуға тәзімді силикон, резенке пішін, бітегіш таспа.



Тек қызуға тәзімді, арнайы силиконды ғана қолданыңыз.

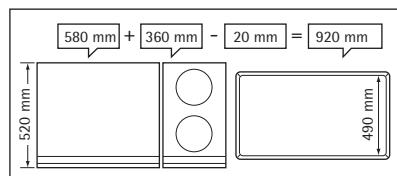
### Ас үй қаптамасының ұяшығы

Қабырғадан қашықтығы: ең азы 50 мм

Терендігі: 490 мм

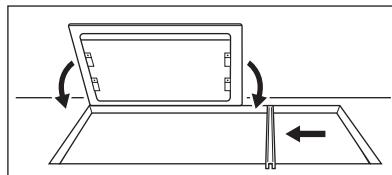
Ені: кіркітіліп орнатылатын барлық құрылғылардың енінің жалпы ұзындығынан 20 мм ("Барлық құрылғылардың ені" тарауын қараңыз ) алыңыз

Мысалы:

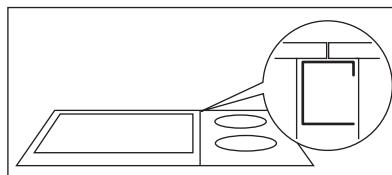


## Бірнеше құрылғыны орнату

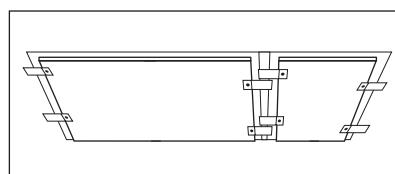
- Ас үй қаптамасының өлшемдерін белгілеп, кесіп алыңыз.
- Құрылғыларды бір-бірден, астыңғы жақтарын жоғары қаратып, көрпе тәрізді жұмсақ заттың үстіне қойыңыз.
- Түмшалағыш таспаны құрылғының астыңғы жиегі мен шыны керамиканың сыртқы жиегін орап қойыңыз.
- Бекітіш пластинаны корпустағы тиісті саңылауларға бостау бүррап салыңыз.
- Ас үй қаптамасының ұясына бірінші құрылғыны салыңыз. Ағытпа тетікті жұмыс алаңының ойығына салып, енінің жартысына жеткенше құрылғыға қарай жоғары итеріңіз.



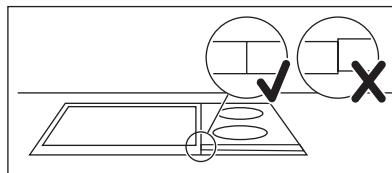
6. Бекіткіш пластинаны ас үй қаптамасының және жалғастырыш тетіктің астынғы жағынан бостау етіп бұраңыз.



7. Келесі құрылғыны жұмыс алаңының ойығына қойыңыз. Қазандық құрылғылардың алдынғы жиектерінің бір деңгейде екенін тексеріңіз.



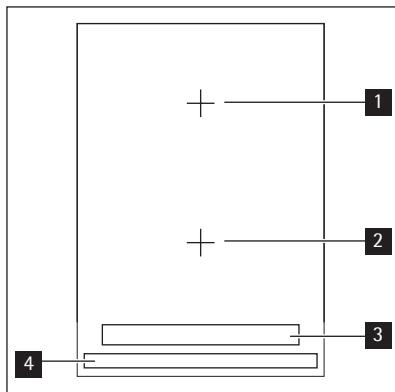
8. Бекіткіш табақшаның / қысқыштардың бұрандаларын қатайтыңыз.  
 9. Жұмыс алаңы мен құрылғылардың арасындағы орынды және құрылғылардың арасындағы орынды силиконмен бітеніз.  
 10. Силиконға аздал сабынды су құйыңыз.  
 11. Резенке пішінді шыны керамикаға қойып, сәл күшпен итеріп, еппен орнынан жылжытыңыз.



12. Силикон әбден қатайғанша оған тиіспеніз, бұғаншамамен бір күн керек.  
 13. Шығып тұрган силиконды ұстараның жүзімен еппен қырып тастаңыз.  
 14. Шыны керамиканы әбден тазалаңыз.

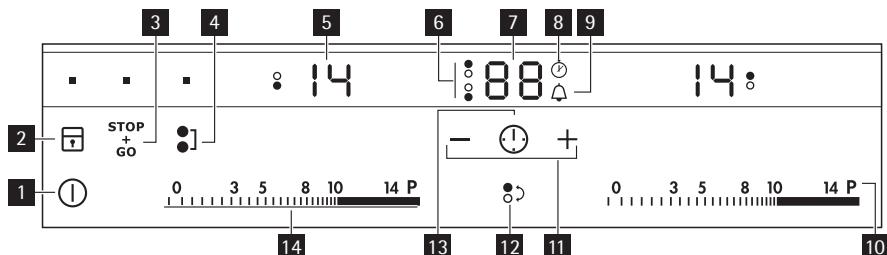
# БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## Жалпы шолу



- 1** Индукциялық пісіру алаңы 2300 Вт, күат функциясы 3200 Вт
- 2** Индукциялық пісіру алаңы 2300 Вт, күат функциясы 3200 Вт
- 3** Шыны жиек
- 4** Басқару панелі

## Басқару панелінің көрінісі



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық әрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функцияның жұмыс жасайтынын көрсетеді.

	сенсорлық әріс	функция
<b>1</b>	(1)	құрылғыны іске қосуға және сөндірге арналған.
<b>2</b>	(2)	басқару панелін құрсаулайды/белсенді күйге көширеді.
<b>3</b>	STOP + Go	STOP+GO функциясын іске қосуға және сөндірге арналған.
<b>4</b>	[:]	Көпір функциясын іске қосуға және сөндірге арналған.
<b>5</b>	Қызу параметрінің бейнебеті.	Қыздыру параметрін көрсетеді.
<b>6</b>	Пісіру алаңдары таймерінің индикаторлары.	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетеді.
<b>7</b>	Таймер бейнебеті.	Уақытты минут бойынша көрсетеді.

	сенсорлық өріс	функция
8		Санақ таймері функциясының жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.
9		Минут операторы / Кері санақ таймері функциясының жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.
10	P	Қуат функциясын іске қосады.
11	+/-	Уақытты көбейтуге не азайтуға арналған.
12		Пісіру алаңын орнатады.
13		Таймер функциясын орнатады.
14	Басқару жолағы.	Қызу параметрін орнатуға арналған.

## Қызу параметрінің бейнебеті

Бейнебет	Сипаттама
	Пісіру алаңы сөніп тұр
-	Пісіру алаңы жұмыс істейді
	Жылды ұсташа /  функциясы қосулы
	Автоматты қыздыру функциясы қосылған
+ сан	Ақаулық орын алды
/  /	OptiHeat Control (3 сатыдан тұратын қалдық қызу индикаторы): әлі пісіріп жатыр / жылды ұсташа / қалдық қызу
	Қайіпсіздік құралы/Бала қайіпсіздігінің функциясы қосулы
	Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тыым кішкене ыдыс қойылған не ешбір ыдыс қойылмаған
	Автоматты тұрде ажыратқыш қосулы

## OptiHeat Control (3 сатыдан тұратын қалдық жылуды көрсететін шам)



**Назарыңызда болсын!**

\ \ Қалдық қызуға қүйіп қалу қаупі бар!

OptiHeat Control қалдық қызудың деңгейін көрсетеді. Индукция арқылы пісіретін алаңдар, қызуды ыдыстың түбіне тұра бағыттайты. Үйдистегі қалдық қызу пештін керамика бетін қыздырады.

## ЖҰМЫС ЖҮЙЕСІ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

### Қосу және Өшіру

Құрылғыны іске қосу немесе өшіру үшін ① белгішесін 1 секунд басыңыз.

## Автоматты түрде сөндіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:

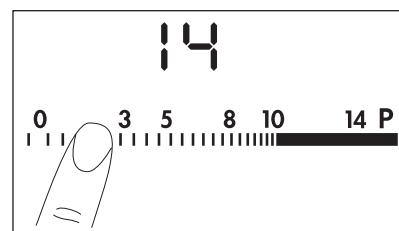
- барлық пісіру алаңдары сөндірүлі.
- қызу параметрін пештің үстін іске қосқан соң орнатпасаңыз.
- сенсорлық алаңды бөгде зат (кәстрөл, шуберек т.с.с.) 10 секундтан артық жауып қалса. Дыбыстық сигнал затты алғанша беріліп тұрады.
- пештің үсті қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегі сарқылғанша қайнаса). Пештің үстін қайта іске қоспаса бұрын пісіру алаңын сұтып алу керек.
- жарамды ыдыстық қолданбасаңыз.  жанады да, 2 минуттан кейін пісіру алаңы автоматты түрде өшіп қалады.
- пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертуесеніз. Аздан кейін  жанады да, пештің үсті жұмыс істеуін тоқтатады. Кестеге қараңыз.

**Автоматты түрде сөндіру уақыттары**

Қызу параметрі	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> - <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> - <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/>
Тоқтайды:	6 сағаттан кейін	5 сағаттан кейін	4 сағаттан кейін	1,5 сағаттан кейін

## Қызу параметрі

Басқару жолағындағы қажетті қызу параметрін басыңыз. Қажет болса, солға не онға қарай лайықтап алыңыз. Дұрыс қызу параметрі орнағанша жолақты босатпаңыз. Бейнебette қызу параметрі көрсетіледі.

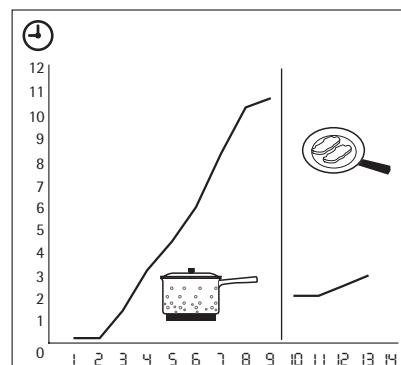


## Автоматты қыздыру функциясы

Автоматты қыздыру функциясы ең жоғары қыздыру параметрін (**P** емес) біраз уақыт іске қосады да, содан кейін қажетті деңгейге дейін азайтады.

Функцияны бастау үшін **P** белгішесін басыңыз да, содан кейін қажетті қызу параметрін орнатыңыз. Пісіру алаңы ең жоғары қуат бойынша жұмыс істей бастағанда  жанады.

Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертиңіз.



## Қуат функциясын қосу және өшірү

Қуат функциясы индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Көп жағдайда Қуат функциясы 10 минут ішінде іске қосылады. Бұдан кейін индукциялық алаң автоматты түрде 14-қызыу параметріне аудысады. Иске қосу үшін P түймешігін басыңыз, жанады. Сөндіру үшін - қызыу параметрін басыңыз.

## Көпір функциясы

Көпір функциясы екі пісіру алаңын өзара қосады да, олар бір пісіру алаңы ретінде жұмыс істейді.

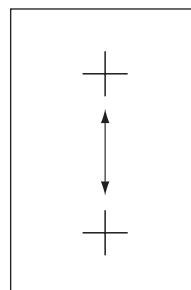
Алдымен пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз.

Көпір функциясын бастау үшін белгішесін түртіңіз. Қызу параметрін орнату немесе өзгерту үшін басқару жолақтарының бірін түртіңіз.

Көпір функциясын тоқтату үшін белгішесін түртіңіз. Пісіру алаңдары дербес жұмыс істейді.

## Қуатты басқару

Қуатты басқару жүйесі екі пісіру алаңының ортасындағы қуатты жұпқа бөледі(суретке қараңыз). Қуат функциясы, жұптағы пісіру алаңының бірінің қуатын максимум деңгейге дейін көбейтеді де, екінші пісіру алаңының қуатын автоматты түрде азайтып, тәмен қуат деңгейіне қояды. Қуаты азайтылған алаңның бейнебеті өзгеріп тұрады.



## Таймер

Кері санақ таймері.

Кері санақ таймерін қолданып пісіру алаңы осы жолы қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

**Кері санақ таймерін пісіру алаңын таңдағаннан кейін орнатыңыз.**

Таймер функциясын пісіру алаңдары қосылған кезде және қызу параметрі орнатылып тұрғанда таңдауға болады.

- **Пісіру алаңын таңдау үшін:** қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша түймешігін бірнеше қайтара түртіңіз.
- **Кері санақ таймерін іске қосу үшін:** Таймердің + түймешігін басып, уақытты ( 00 - 99 минут) орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы баяу жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.
- **Қалған уақытты қаралу үшін:** пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

- Кері санақ таймерін өзгерту үшін: пісіру алаңын арқылы орнатыңыз, немесе — түртіңіз.
- Кері санақ таймерін сөндіру үшін: пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. — түймешігін басыңыз. Қалған уақыт дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді.

Кері санақ таймері аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

- Дыбыстық сигналды өшіру үшін: түртіңіз:

Санақ таймері

Пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс жасайтынын Санак таймері арқылы бақыланыз.

- Пісіру алаңын таңдау (1-ден көп пісіру алаңы жұмыс жасаған жағдайда) : қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша бірнеше қайтара түртіңіз.

Осы функция қосылып тұрганда, жанады.

- Санак таймерін іске қосу үшін:

түймешігін басыңыз

белгісі сөніп, жанады.

- Пісіру алаңы қаншалықты ұзақ жұмыс жасайтынын қараша үшін: пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтіні көрсетіледі. Бейнебет ұзағырақ жұмыс істеп тұрган пісіру алаңының уақытын көрсетеді.
- Санак таймерін сөндіру үшін: пісіру алаңын арқылы орнатыңыз және таймерді ажырату үшін немесе — түртіңіз. таңбасы өшеді және жанады.



Екі Таймер функциясы бір уақытта жұмыс істеген кезде, бейнебетте алдымен Санак таймері көрсетіледі.

Минут операторы.

Таймерді пісіру аландары жұмыс істемей тұрган кезде **минут операторы** ретінде қолдануыныңға болады. түймешігін басыңыз.

Уақытты орнату үшін таймерді немесе — түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, жыпылықтайды.

- Дыбыстық сигналды тоқтату үшін: түртіңіз:

## STOP+GO

функциясы ең тәмен қызу параметрімен - Жылды күйде ұстай () жұмыс істейтін барлық пісіру аландарын орнатады.

жұмыс істеп тұрганда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.

функциясы таймер функциясын тоқтаптайды.

- Осы функцияны іске қосу үшін түймешігін басыңыз. белгісі жанады.
- Осы функцияны ажырату үшін түймешігін басыңыз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

## Құлыш

Басқару панелін бекітуге болады, бірақ ① бекіту мүмкін емес. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Әзделі қызу параметрін орнатыңыз.

Осы функцияны бастау үшін  белгішесін түртіңіз.  белгісі 4 секундқа жанады.

Таймер қосулы қүйде қалады.

Осы функцияны тоқтату үшін  белгішесін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

Құрылғыны тоқтатқан кезде, осы функция да тоқтайды.

## Бала қауіпсіздігінің құралы

Бұл функция пеш үстінің кездейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

### Бала қауіпсіздігінің құралын қосу

- Пештің үстін ① көмегімен қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**
- белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгішесі жанады.
- Пештің үстін ① көмегімен өшіріңіз.

### Бала қауіпсіздігінің құралын өшіру

- Пештің үстін ① көмегімен қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**  белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгішесі жанады.
- Пештің үстін ① көмегімен өшіріңіз.

### Бала қауіпсіздігінің құралын бір пісіру циклі үшін кідріте тұру

- Пештің үстін ① көмегімен қосыңыз.  белгішесі жанады.
- белгішесін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.** Пештің үстін іске қосыңызға болады.
- Пештің үстін ① арқылы өшірген кезде, бала қауіпсіздігінің құралы қайта іске қосылады.

## OffSound Control (Сигналдардың сөндірілуі және қосылуы)

Сигналдардың сөндірілуі

Құрылғыны сөндіріңіз.

① белгішесін 3 секунд басыңыз. Бейнебеттер жанып, сөнеді.  белгішесін 3 секунд басыңыз.  жанады да, сигнал қосылады.  белгішесін басыңыз,  жанады да, сигнал өшеді.

Осы функция жұмыс істеп тұрғанда, тек төмендегі жағдайларда дыбыс шығады:

- ① тұрткенде
- Минут операторы төмендегендеге
- Кері санақ таймері мәні төмендегендеге
- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

Сигналдардың қосылуы

Құрылғыны сөндіріңіз.

① белгішесін 3 секунд басыңыз. Бейнебеттер жанып, сөнеді.  белгішесін 3 секунд басыңыз.  жанады, себебі сигнал сөндірүлі.  түртіңіз,  жанады. Сигнал қосулы.

## ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

 Индукция арқылы пісіретін алаңдарда тек жарамды ыдыстарды ғана қолданыңыз.

 Үйдисты пісіру алаңының бетіндегі айқышқа қойыныз. Айқышты ыдыспен толық жабыныз. Үйдистың магнитті табаны кем дегенде 125мм болуға тиіс. Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Үлкен үйдисты екі пісіру алаңына қатар қойып, оларды бір уақытта қолдануныңға болады.

### Индукциялық пісіру алаңдарына арналған үйдис-аяқ

 Индукциялық пісіру алаңдарында, электр-магнитті өріс үйдис ішінде жылдам қызу пайда болдырады.

#### Үйдис-аяқтың материалы

- Жарамды: шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын үйдис (өндіруші тарарапынан жарамдылығы көрсетілген).
- Жарамсыз: алюминий, мыс, сары мыс, шыны, керамика, фарфор.

#### Үйдис индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңындағы аз су жылдам қайнап кетеді.
- ... үйдистың түбіне магнит жабысады.

 Үйдистың табаны барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

### Жұмыс кезіндегі шуыл түрлері

#### Егер төмендегі шуылдарды естісепіз

- шытыр-шытыр еткен дыбыс: үйдис әртүрлі материалдардан жасалған(Сэндвич құрылымды).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуатқа қойып пайдаланудасыз және үйдистар әр түрлі материалдардан жасалған(Сэндвич құрылымды).
- ызылдаған дыбыс: жоғары қуат деңгейлерін қолданудасыз.
- сырт-сырт еткен дыбыс: электр қосылып кетеді.
- ызылдау, ызындау: желдеткіш қосылып түр.

Бұл қалыпты шуылдар және бұл құрылғыда ақау бар дегенді білдірмейді.

### Қуатты үнемдеу



- Мүмкін болса, үйдистардың қакпақтарын әрқашан жауып отырыңыз.
- Пісіру алаңын үйдисті үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.

## Öko Timer (Эко таймері)

 Пісіру алаңының қыздырығыш элементі қуатты үнемдеу үшін, таймердің көрі санағының сигналы естілерден бұрын ездігінен өшіп қалады. Қыздыру уақытының азаюы, пісіру қарқыны мен пісіру уақытына байланысты.

### Тәғам пісіруге қатысты мысалдар

Кестедегі ақпарат тек жалпылама ұсыныс ретінде ғана берілген.

Қызыу параметрі	Темендергілер үшін қолданылады:	Уақыт	Ақыл-кеңес
1	Пісірілген тәғамды жылы ұстая үшін	қажетін ше	Қақпақ
1-3	Голланд соусы, мыналарды еріту үшін: сарымай, шоколад, желатин	5-25 мин	Мезгіл-мезгіл арапастырыңыз
1-3	Мыналарды қатыру үшін: жұмсақ омлет, күрылған жұмыртқа	10-40 мин	Қақпағын жауып пісіріңіз
3-5	Сүтке пісірілетін тәғамдарды бәсек отқа қайнату, дайын тәғамдарды ысыту	25-50 мин	Кем дегендеге күріштен екі есе көп сүйкі құйыныз, сут тәғамдарын пісірудің ортасына келгенде арапастырыңыз
5-7	Көкөністерді, балық, етті бұға пісіру үшін	20-45 мин	Сүйкітан бірнеше ас қасық қосыныз
7-9	Картоптарды булап пісіру	20-60 мин	750 г картопқа макс. ¼ л су құйыныз
7-9	Көп мөлшердегі тәғамдарды, бұқтырма және сорпа тәғамдарын пісіру үшін	60-150 мин	3 л дейін су, сондай-ақ дәмдеуіштер
9-12	Баппен құрыу: эскалоп, кордон блу, котлета, пирожок, шұжық, бауыр, соусыс қоспасы, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетін ше	Орта тұсында аударыңыз
12-13	Құрыма, картоп пісірмесі, филеден жасалған стейк, стейк	5-15 мин	Орта тұсында аударыңыз
14	Көп мөлшердегі суды қайнату, макарон пісіру, ет құрыу(гуляш,бұқтырма ет), чипсы құрырга арналған		

Куат функциясы көп мөлшердегі суды қыздыруға жарайды.

### Акриламидтер бойынша ақпарат

**Өте маңызды!** Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тәғамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тәғамды ең тәмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмады ұсынамыз.

## КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз.  
Әрқашан табаны таза ыдыстарды қолданыңыз.



### Назарыңызда болсын!

Әткір заттар мен түрлі тазартқыштар құрылғыға нұқсан келтіреді.

Құрылғыны өз қауіпсіздігінізді қамтамасыз ету үшін бұріккіш немесе жоғары қысым арқылы тазалайтын құралдармен **тазаламаңыз**.



Шыны керамикаға түскен сываттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

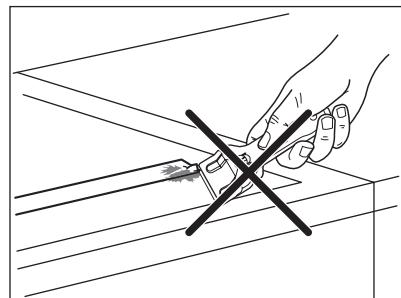
Коқысты тазалау үшін:

- **Дереу тазаланыңыз:** балқыған пластик, пластик фольга, қант қосылған тағам. Дереу тазаламасыңыз, құрылғыны бұлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, жылжыту арқылы тазалаңыз.
- **Құрылғы жеткілікті түрде сұығаннан кейін келесіні алыңыз:** әк жолактары, су дақтары, май дақтары және металл дақтары. Шыны керамикаға немесе tottanbaitын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.
2. Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
3. Соңында, құрылғыны таза шүберекпен әбден құргатыңыз.



### Назарыңызда болсын!

- Шыны жиекті, шыны жиек пен шыны керамика арасын тазалау үшін қырғыш немесе әткір заттарды қолданбаңыз. Шыны жиек шыны керамикаға жалғанған.
- Шыны жиекке кәстрөлдерді қоймаңыз.
- Ыдыстар мен кәстрөлдердің шыны жиекке тиіп түрмаганына көз жеткізіңіз.



## НЕ ИСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Ақаулық	Іқтимал себептері және шешімі
Құрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз. Тек бір ғана сенсорлық өрісті басыныз.</li> <li>Басқару панеліне су немесе май шашыраған. Басқару панелін тазалаңыз</li> <li>Құрылғыны қайта қосыңыз да, қызу параметрін 7 секунд ішінде орнатыңыз.</li> <li>Бала қаупісіздігінің құралы немесе түймешік құлпы, не Stop + Go қосулы. "Құрылғыны пайдалану" тарауын қараңыз.</li> </ul>
Құрылғыны сөндірген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған. Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбайды.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған. Егер пісіру алаңы ыстық болуы қажет болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы іске қосылған. Қуатты басқару тарауын қараңыз.
Дыбыстық сигнал естіледі де, құрылғы қосылып, қайта өшеді. 5 секундтан кейін тағы бір дыбыстық сигнал естіледі.	(1) бетіне бірнәрсе қойылған. Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
<input type="checkbox"/> жанады	<ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматты түрде ажыратқыш қосылады. Құрылғыны тоқтатып, қайта қосыңыз.</li> </ul>
<input checked="" type="checkbox"/> жанады	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісіру алаңында ешбір ыдыс жоқ. Пісіру алаңына ыдыс қойыңыз.</li> <li>Жарамсыз ыдыс қойылған. Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз.</li> <li>Ыдыс түбінің диаметрі пісіру алаңы үшін тым кішкене. ыдысты кішірек пісіру алаңына қойыңыз.</li> </ul>
<input checked="" type="checkbox"/> және сан жанады.	<p>Құрылғыда ақау бар.</p> <p>Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыныз. Сақтандырышты электр желісінен ағытып қойыныз. Қайта қосыңыз. Егер <input checked="" type="checkbox"/> қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</p>
<input checked="" type="checkbox"/> жанады	<p>Құрылғыда ақау пайды болды, себебі ыдыстың ішіндегісі таусылып қалады. Қосулы түрған пісіру алаңының қорғағышы тым ыстық. Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.</p> <p>Құрылғыны сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Соңынан, шамамен 30 секунд еткеннен кейін, пісіру алаңын қайта іске қосыңыз. Бейнебеттен <input checked="" type="checkbox"/> өшүге тиіс, қалдық қызу индикаторы жанған қалпы тұрады. ыдысты әбден сұтыныңда, оны "Индукция арқылы пісіретін алаңға арналған ыдыстар" тарауынан қараңыз.</p>

Ақаулық	Ықтимал себептері және шешімі
Сенсорлық өрістерді түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар өшірулі. Сигналдарды қосыңыз ("Сөндірүлі дыбыстарды басқару" тарауын қарандыз).

Жоғарыда көрсетілген әрекеттерді орындасаныз да, ақаулықты түзете алмасаңыз, өз дилеріңізге немесе тұтынушыларға қызмет көрсете орталығына хабарласыңыз.

Оларға техникалық ақпарат тақтайшасындағы мәліметтерді, үш сан-қаріптен тұратын пештің керамика бетінің кодын (пісіру алаңының бұрышында орналасқан) және ақаулық кодын беріңіз.

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда қызмет көрсете орталығы не дилер жіберген маманың көрсеткен қызметі үшін, құрылғының кепілдік мерзімі аяқталмаса да төлемең алынаады. Қызмет көрсете орталығы көрсететін қызметтерге қатысты нұсқаулар мен құрылғыға берілетін кепілдіктің шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

## ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы  белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті өкімшілігінәзben, қалдықтарды жинап әкететін мекеменәзben немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.

### Орам материалдары



Орам материалдарының қоршаған ортаға зияны жоқ әрі оларды қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөлшектерге мынанаді белгішелер салынған: >PE<, >PS<, т.с.с. Орам материалдарын түрмистық қалдық ретінде ауладағы қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.



[www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)

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



892933743-E-522010

CE