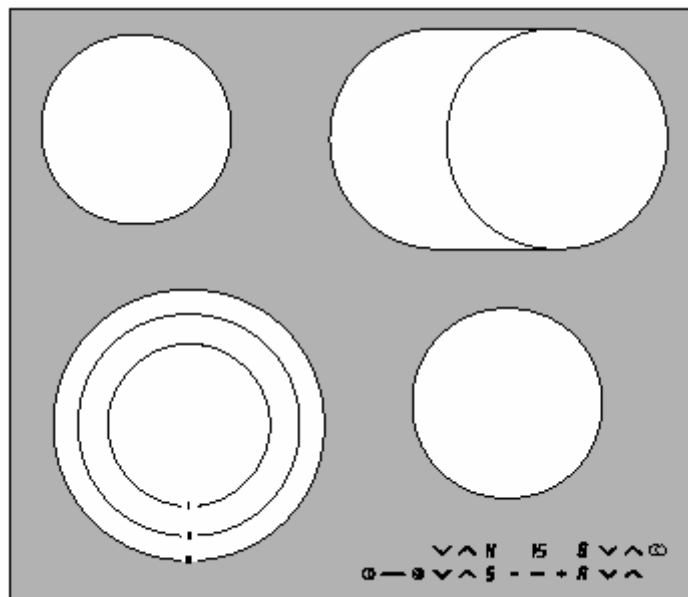


Web-áruházunk címe: [www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)

**66301K-mn**

# Üvegkerámia főzőfelület

## Használati- és szereelési útmutató



## Kedves Vásárló !

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó oldalakat. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválna, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.

### A szövegben a következő szimbólumok találhatóak:



Biztonsági útmutatások

**Figyelmeztetés:** Ezek az útmutatások az Ön személyes biztonságát szolgálják

**Figyelem:** Ezek az útmutatások a készülékben keletkező károsodások elkerülését szolgálják.



Útmutatások és hasznos tanácsok.



Környezetvédelmi információk.

1. Ezek a sorok lépésről lépésre haladva mutatják be a készülék használatát.
- 2.
- 3.

Amennyiben a használat során kisebb-nagyobb üzemzavart észlel, akkor először tanulmányozza át a "Mit kell tenni, ha" c. fejezetet, ahol segítséget talál ahhoz, hogy saját maga is kijavíthassa a hibát.

Komolyabb üzemzavar esetén forduljon a Vevőszolgálathoz, vagy a jótállási jegyben megadott szervizhez.

## Tartalomjegyzék

<b>Használati útmutató</b>	4
<b>Biztonság</b>	4
<b>Gondoskodás</b>	5
<b>A készülékek legfontosabb jellemzői</b>	6
<b>A készülék felépítése</b>	7
A főző- és kezelő felület kialakítása	7
Digitális kijelzések	8
A főzőzónák biztonsági kikapcsolása	8
<b>Az első használat előtt</b>	9
Az első tisztítás	9
<b>A főzőfelület használata</b>	9
Touch-Control szenzormező	9
A készülék bekapcsolása	9
A készülék kikapcsolása	10
Főzőfokozat választás	10
Melegentartó fokozat	10
A barnító zóna be- és kikapcsolása	11
A háromkörös főzőzóna be- és kikapcsolása	12
Stop+Go-funkció	13
A főzőzóna kikapcsolása	13
Maradék hő kijelző	14
Főzés főzőautomatikával	14
Főzés főzőautomatika nélkül	15
Gyermekvédelem	16
Időkapcsoló (Timer)	19
<b>Használat, táblázatok, tanácsok</b>	22
Főzőedények	22
Tanácsok az automatikus és az automata nélküli főzéshez	23
<b>Tisztítás és ápolás</b>	25
Főzőfelület	25
Főzőfelület keret	26
<b>Mit kell tenni, ha...</b>	26
Segítség üzemzavar esetén	26
<b>Szerelési útmutató</b>	28
Műszaki adatok	28
Szabványok, normák, előírások	28
Biztonsági tudnivalók a szereléshez	29
Elektromos csatlakoztatás	29
<b>Szerelés</b>	31
<b>Vevőszolgálat</b>	33

# Használati útmutató



## Biztonság

Ez a készülék megfelel a vonatkozó biztonságtechnikai előírásoknak és szabványoknak. Mindezek mellett a gyártó az alábbi biztonsági szempontok maradéktalan betartására hívja fel a figyelmet.

### Elektromos biztonság

- Az új készülék beépítését és csatlakoztatását csak arra feljogosított szakember végezheti a gyártó által megadott szempontok és a vonatkozó szabványok figyelembe vételével.
- A készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti. Az illetéktelen beavatkozás sérülést és hibás működést eredményezhet. Ha a készülék működésével kapcsolatban problémája van, akkor forduljon a jótállási jegyben megjelölt szervizhez.



Tartsa szem előtt ezeket az útmutatásokat, mert különben a fellépő károsodások miatt érvényét veszti a készülékre vonatkozó garanciális igény.

- A beépített készüléket csak az előírásoknak megfelelő beépített szekrénybe és asztallapba szabad beszerelni. A beépítés során be kell tartani a VDE-előírásoknak megfelelő elektromos készülékekre vonatkozó érintésvédelmi szempontokat.
- Ha a készülék működése során hibát, repedést, törést, vagy hasadást észlel, akkor:
  - kapcsolja ki a főzőzónákat,
  - válassza le a főzőfelületet az elektromos hálózatról.

### Gyermekbiztonság

A főzőzónák a működés során nagyon felforrósodnak. Ezért mindig tartsa távol a gyerekeket az üzemelő készüléktől.

### Biztonság a használat közben

- Ezt a készüléket kizárólag háztartási célokra, azaz csak a naponta elkészítendő ételek sütéséhez, főzéséhez szabad használni.
- Soha ne használja a főzőfelületet a konyha fűtésére.
- Ügyeljen a csatlakozó vezeték épségére, ha a csatlakozási hely a főzőfelület közelében van. A csatlakozó vezetéknek a főzőfelülettel való érintkezése szigorúan tilos.
- A túlhevített zsír és olaj könnyen meggyulladhat. Ezért a forró olajban való sütéskor (pl. sült burgonya) ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.

### Biztonság a tisztításnál

A tisztításhoz ki kell kapcsolni a készüléket. Biztonsági okból tilos a készüléket gőztisztítóval, vagy magasnyomású tisztítóval megtisztítani.

## A készülék károsodásának elkerülése érdekében

- Ne használja tárolóhelyként, illetve munkafelületként a főzőfelületet.
- Ne működtesse a főzőzónákat üres edényekkel, vagy edények nélkül.
- Az üvegkerámia főzőfelület rendkívül ellenálló, de nem törhetetlen. Különösen a leeső hegyes és kemény tárgyak sérthetik meg könnyen a főzőfelületet.
- Kizárólag elektromos sütéshez gyártott sík és sima fenekű főzőedényeket használjon, mert ellenkező esetben könnyen megsérül a főzőfelület. Ne használjon a főzőfelületen öntöttvas edényeket, mert megsérthetik a felületet.
- Ne helyezze a főzőedényeket, vagy a serpenyőket a főzőfelület keretére. Az edények alja a mozgatás közben karcokat okozhat és megsértheti a lakkozott felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy savtartalmú folyadékok, pl. ecet, citrom, vízkőoldó, stb. ne kerüljön a főzőfelületre, vagy a keretre, mert ezek mattulást okozhatnak.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel kerül a forró főzőfelületre és ráolvad, akkor a cukorszennyeződést azonnal - még forró állapotban - távolítsa el a kaparókés segítségével. Ha ezt nem teszi meg időben, akkor a kihűlt massa eltávolítása közben károsodhat a felső felület.
- Minden könnyen megolvadó tárgyat és fémet (pl. műanyag, alumínium fólia, vagy sütőfólia) tartson távol az üvegkerámia főzőfelülettől. Ha valamelyik agyag véletlenül mégis ráolvad a felületre, akkor azt a kaparókés segítségével azonnal el kell távolítani.



## Gondoskodás

### Gondoskodás a csomagoló anyagokról

A készülék szállításához használt csomagoló környezetbarát anyagok és újrahasznosíthatók. A műanyagok megfelelő módon jelölve vannak.

- >PE< polietilén, pl. a külső- és a belső burkolások.
- >PS< habosított polisztirol, pl. a kibélelt részek alapvetően FCKW-mentesek.
- A csomagoló anyagokról és adott esetben a kiselejtezett régi készülékről is a környezetvédelmi szabályoknak és előírásoknak megfelelően kell gondoskodni.



### Gondoskodás az öreg készülékről

**Figyelem:** Ha a régi, kiszolgált készülékét kiselejtezi, akkor **válassza le az elektromos hálózatról és szerelje le róla a hálózati kábelt**, majd szállítsa el a megfelelő gyűjtőhelyre.

Környezetvédelmi szempontok miatt megfelelő módon kell gondoskodni minden kiselejtezett készülékről.

- A régi készüléket ne dobja ki a háztartási szemétkébe.
- A kiselejtezett régi készülék elszállításáról kérjen felvilágosítást az illetékes környezetvédelmi hatóságtól.

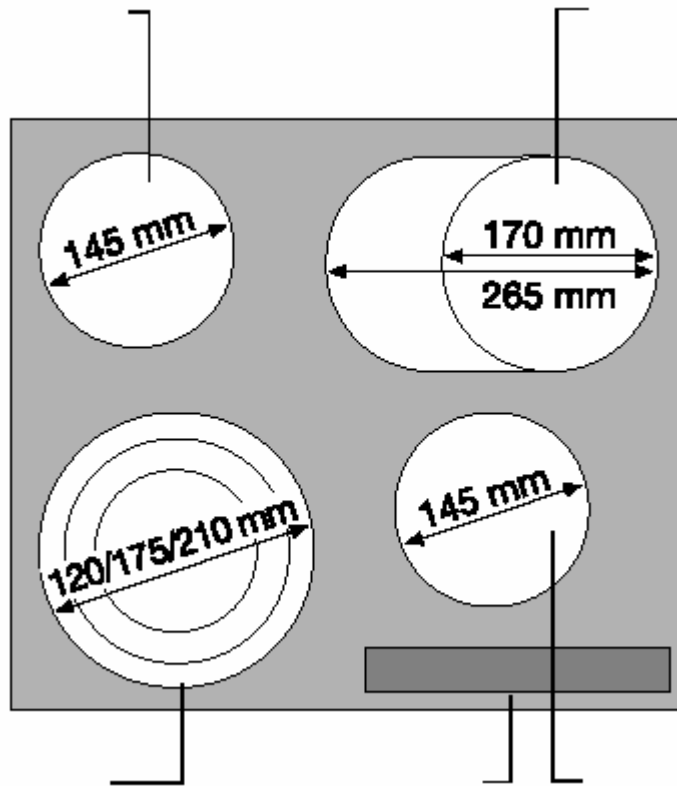
## A készülék legfontosabb jellemzői

- **Üvegkerámia főzőfelület:** A készülék egy üvegkerámia főzőfelülettel és 4 db gyors izzású főzőzónával van felszerelve. Emellett a különleges teljesítőképességgel rendelkező sugárzó fűtőtest felmelegítési ideje lényegesen lerövidül.
- **Szenzorfelület:** A készülék kezelése a Touch-Control szenzorfelületről történik.
- **Tisztítás:** Az üvegkerámia főzőfelület előlapja és a szenzorfelület is felhasználóbarát. A sima felső felületeket könnyen lehet tisztítani. (Lásd a „Tisztítás és ápolás ” c. fejezetet).
- **Szenzormező Be/Ki:** A készülék egy külön beépített „Be/Ki”-funkcióval rendelkező főkapcsoló szenzorral rendelkezik, amelynek a megérintésével a készülék áramellátását teljesen be- és ki lehet kapcsolni.
- **Kijelzők:** Digitális kijelzők, illetve ellenőrző lámpák mutatják a beállított főzőfokozatot, az aktív funkciókat és adott esetben tájékoztatnak a megfelelő főzőzóna maradékhő állapotáról is.
- **Biztonsági kikapcsolás:** Egy biztonsági kikapcsoló egység gondoskodik az összes főzőzóna automatikus kikapcsolásáról, ha egy adott idő eltelte után a beállítások nem kerülnek megváltoztatásra.
- **Melegentartó fokozat:**  ezzel a funkcióval az ételek melegen tarthatók.
- **Stop+Go szenzormező:** Ezzel a szenzorral mindegyik főzőzónát egyszerre kapcsolhatja vissza a melegentartó fokozatra, újbóli megérintésével pedig ismét bekapcsolhatja a korábban kiválasztott továbbfűző fokozatot. Ez a funkció akkor alkalmazható, ha pl. hirtelen el kell távozni a főzőhelytől.
- **Maradékhő kijelző:** Egy -betű megjelenése jelzi ki azt, ha a főzőzóna még égésveszélyes hőmérséklettel rendelkezik.
- **Többcélú főzőzóna:** A főzőfelület egy többcélú főzőzónával/barnító zónával van kialakítva. A beállításnak megfelelően a kerek, vagy az ovális alakú főzőzóna is alkalmazható, pl. a sütésnél, vagy az ételekkel megtelt edények melegentartásához.
- **Háromkörös főzőzóna:** A főzőfelület egy háromkörös főzőzónával rendelkezik. Ezzel a főzőzóna nagysága variálható, pl. a kisebb főzőedények számára is. Segítségével energia takarítható meg.
- **Időkapcsoló (Timer):** A beépített időkapcsoló segítségével mindegyik főzőzóna automatikusan kikapcsolható. Ha főzési időtartam véget ért, akkor a főzőzóna kikapcsol.

## A főző- és kezelő felület kialakítása

Egykörös főzőzóna  
1200 W

Barnító zóna  
2400 W



Háromkörös főzőzóna  
2300 W

Kezelő felület

Egykörös főzőzóna  
1200 W

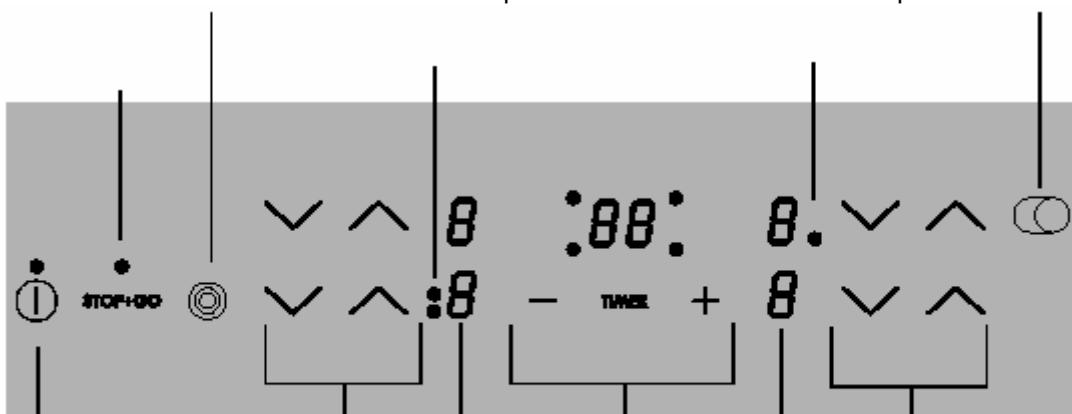
Háromkörös zóna  
szenzormező

Barnító zóna  
szenzormező

„Stop+Go”  
szenzormező

Háromkörös zóna  
ellenőrző lámpák

Barnító zóna  
ellenőrző lámpa



„Be/Ki”  
szenzormező











Főzőfokozat  
választó

„Timer”  
ellenőrző kijelzőkkel  
Főzőfokozat / Maradék hő kijelző

Főzőfokozat  
választó

## Digitális kijelzések


A négy kijelző mező a négy főzőzónánál sorrendben az alábbiakat jelzi ki:

– 	a bekapcsolás után,
– 	a melegentartó fokozat kiválasztásánál,
–  -től  -ig	a kiválasztott főzőfokozat szerint,
–  -től  -ig	(tizedes ponttal) közbenső főzőfokozatokhoz
– 	automatikus főzőfunkciónál,
– 	maradékhőnél,
– 	bekapcsolt gyermekvédelemnél,
– 	hibafunkciónál.



### A főzőzónák biztonsági kikapcsolása

Ha egy főzőzónát egy bizonyos időn belül nem kapcsol ki, vagy közben nem változtatja meg a főzőfokozat beállítását, akkor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Ha van rendelkezésre álló maradékhő funkció, akkor a megfelelő főzőzóna digitális kijelzője a -betűt (mint „Forró”) jelzi ki.

A főzőzónák az alábbi módon kapcsolnak ki:


- Főzőfokozat 1 - 2 6 óra múlva
- Főzőfokozat 3 - 4 5 óra múlva
- Főzőfokozat 5 4 óra múlva
- Főzőfokozat 6 - 9 1,5 óra múlva



Ha egy-, vagy több főzőzóna a megadott idők letelte előtt kapcsolna ki, akkor nézze át a „Mit kell tenni, ha...” c. fejezetben leírtakat.

### Kikapcsolás más okok miatt

A kezelőfelületre ráfolyt folyadék hatására mindegyik főzőzóna azonnal kikapcsol.

Hasonló lesz az eredmény akkor is, ha egy nedves ruhát tesz rá a kezelőfelületre. Mindkét esetben újra be kell kapcsolni a készüléket a főkapcsolóval , miután a folyadékot, vagy a nedves ruhát eltávolította a felületről.



## Az első használat előtt

### Az első tisztítás

Az üvegkerámia főzőfelületet nedves puha ruhával kell áttörölni.



**Figyelem:** A tisztításhoz nem szabad használni semmilyen kemény, karcot okozó tisztítószer, mert károsodás érheti a felső felületet.

## A főzőfelület használata

### Touch-Control szenzorfelület

A Touch-Control szenzorfelület használatához helyezze rá az ujját felülről a kiválasztott mezőre, amíg a megfelelő ellenőrző lámpa kigyullad, vagy kialszik, illetve a kívánt funkció kiválasztásra nem kerül.

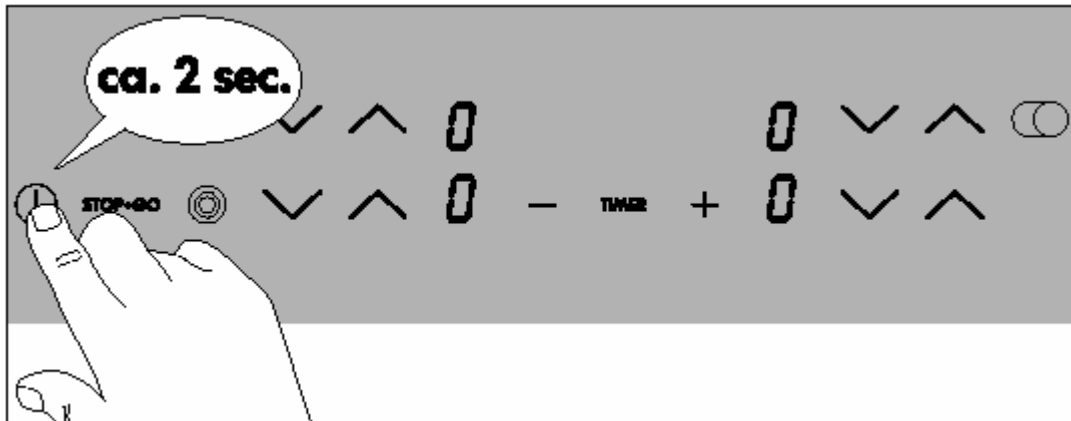



Ne felejtse el, hogy a kezelésnél egyszerre csak egy szenzormezőt érintsen meg. Ha az ujját túl laposan fekteti rá a felületre, akkor adott esetben az alatta lévő szenzort hozza működésbe.

## A készülék bekapcsolása

A komplett készüléket a "Be/Ki" szenzormező  megérintésével kell bekapcsolni.

A "Be/Ki" szenzormezőt kb. két másodpercig kell megérinteni.




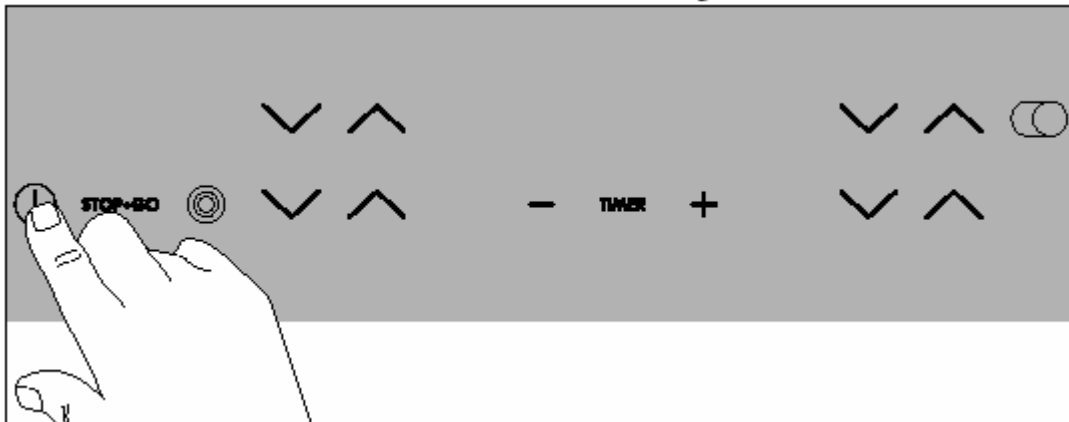
A digitális kijelzők a -számokat jelzik ki.





A készülék "Be/Ki" szenzormezővel való bekapcsolása után az egyik főzőzónánál kb. 10 mp-en belül be kell állítani egy főzőfokozatot, vagy az időkapcsolóval (Timer) be kell állítani egy időpontot (homokóra funkció) Különben a készülék biztonsági okból újra kikapcsol.



## A készülék kikapcsolása

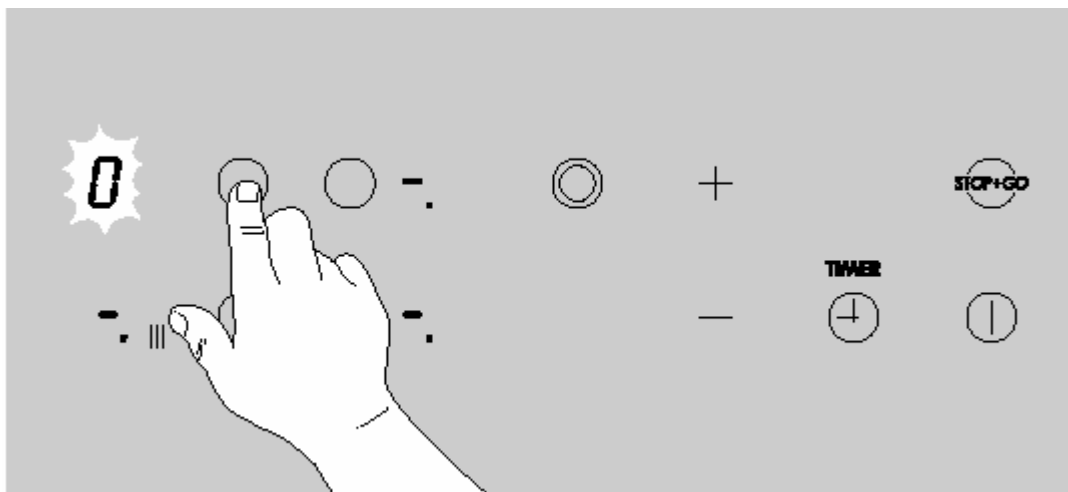
A készülék komplett kikapcsolását a "Be/Ki" szenzormező  megérintésével kell elvégezni. A "Be/Ki" szenzormezőt kb. egy másodpercig kell megérinteni.



 Az egyes főzőzónák, vagy a teljes főzőfelület kikapcsolása után a megfelelő főzőzónához tartozó digitális kijelzőkben a maradékhő kijelzés  (vagyis "forró") jelenik meg.

## Főzőfokozat választás

A kiválasztott főzőzóna főzőfokozatának (-tól -ig való) kiválasztásához, illetve megváltoztatásához.





A -jelű főzőfokozat választó szenzormezővel a főzőfokozat növelhető.

A -jelű főzőfokozat választó szenzormezővel a főzőfokozat csökkenthető.

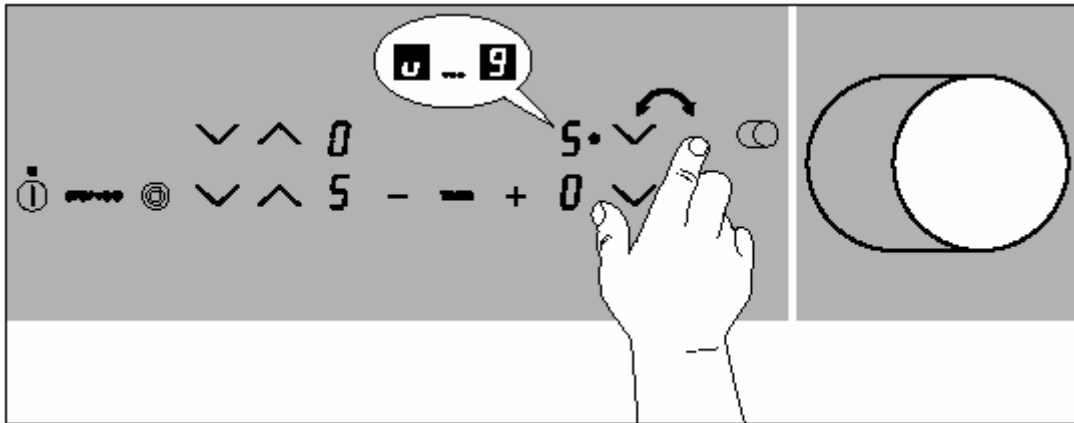
## Melegentartó fokozat

Mind a 4 főzőzóna egy melegentartó fokozattal  van kialakítva.

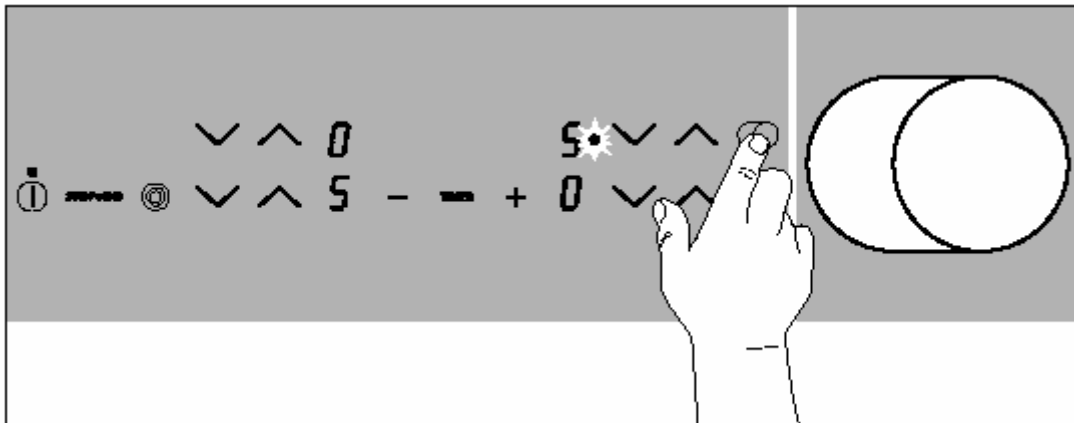
A -jelű főzőfokozat választó szenzormezővel állítsa be a melegentartó fokozatot .

## A barnító zóna be- és kikapcsolása

1. Állítsa be a kívánt főzőfokozatot.



2. A barnító zóna be-, vagy kikapcsolásához helyezze az ujját a „Barnító zóna” szenzormezőre, amíg az ellenőrző lámpa felgyullad, vagy kialszik.



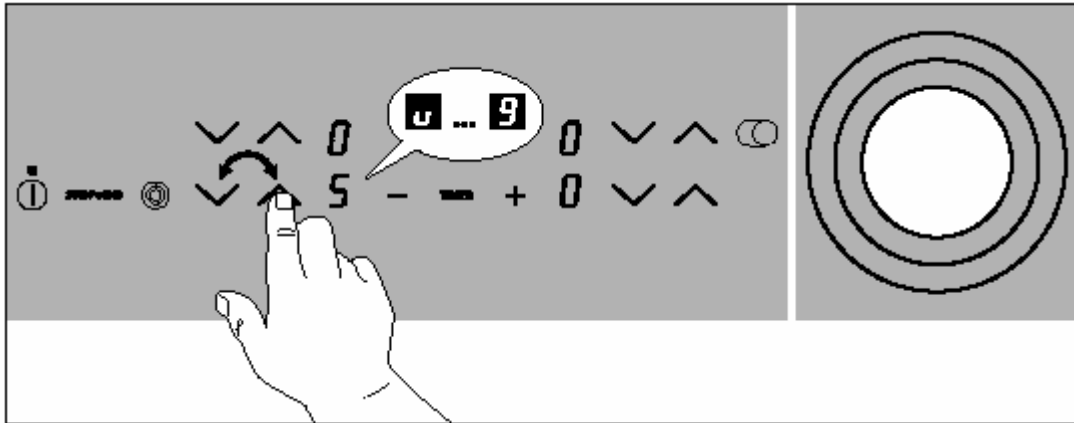
## A háromkörös főzőzóna be- és kikapcsolása

A főzőedény-, vagy a serpenyő nagyságának megfelelően a háromkörös főzőzónánál a „Barnító zóna” szenzormező megérintésével pótlólag a kisebbik, vagy adott esetben a nagyobbik fűtőkör kapcsolható be.

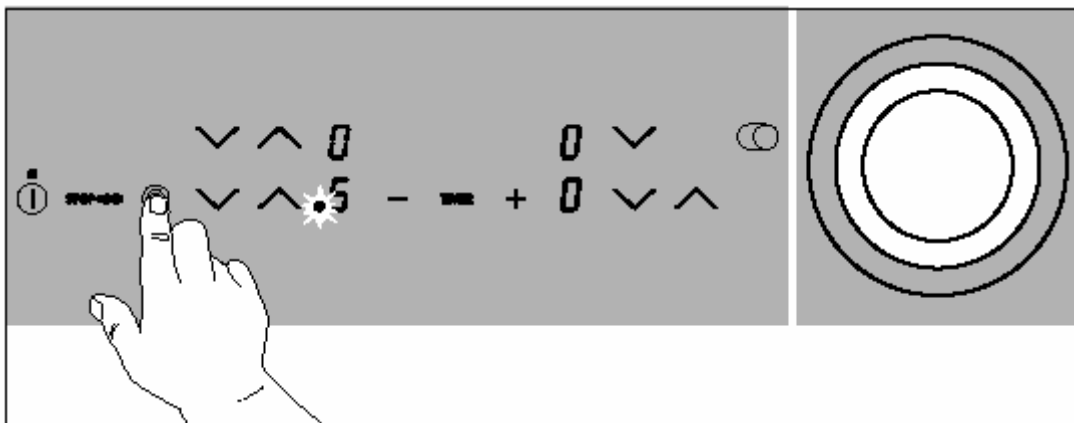


Ez pótlólag csak akkor kapcsolható be, ha a kisebbik főzőzónánál már be van állítva egy főzőfokozat.

1. Állítsa be a kiválasztott főzőfokozatot.

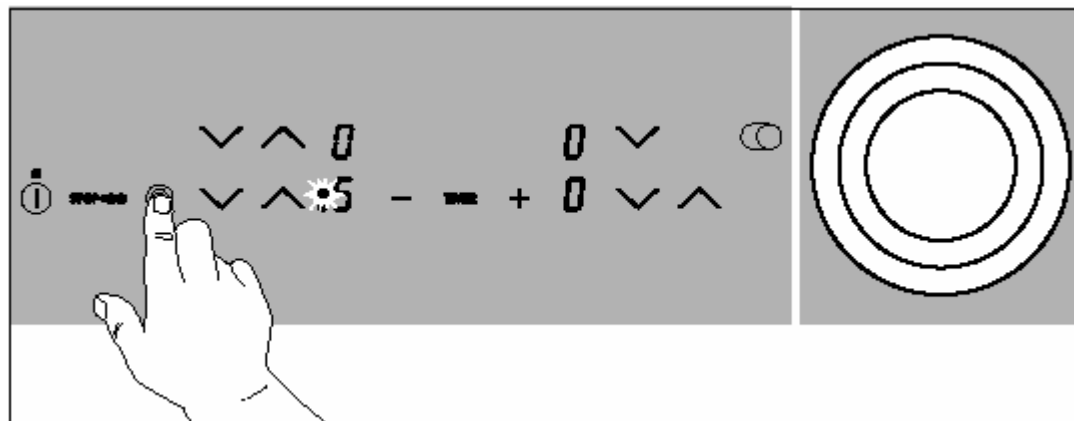


2. Érintse meg a „Három körös zóna” szenzormezőt.




A középső fűtőkör pótlólag bekapcsol. Az alsó ellenőrző lámpa világítani kezd.

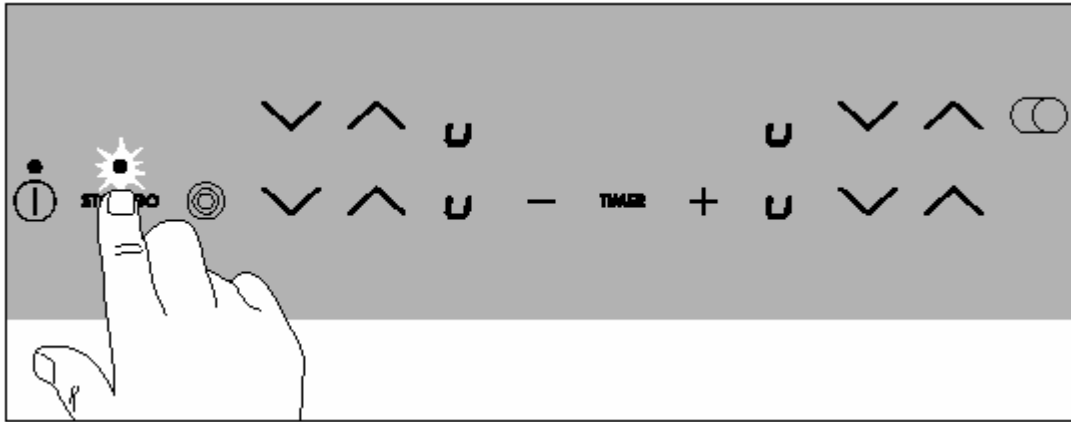
3. A „Három körös zóna” szenzormező ismételt megérintésével a külső fűtőkör aktivizálódik. A felső ellenőrző lámpa világítani kezd.



4. A külső fűtőkör kikapcsolásához érintse meg a „Három körös zóna” szenzormezőt, amire a külső fűtőkör kikapcsol.

## Stop+Go funkciók


A „Stop+Go” szenzormező megérintésével minden bekapcsolt főzőzóna egyidőben kapcsolható vissza a melegentartó fokozatra. A „Stop+Go” szenzormező ellenőrző lámpa világítani kezd. A kijelzőben a melegentartó fokozat -szimbólum jelenik meg.






A „Stop+Go” szenzormező újbóli megérintésével a korábban beállított főzőfokozat kerül ismét beállításra, az ellenőrző lámpa pedig kialszik.

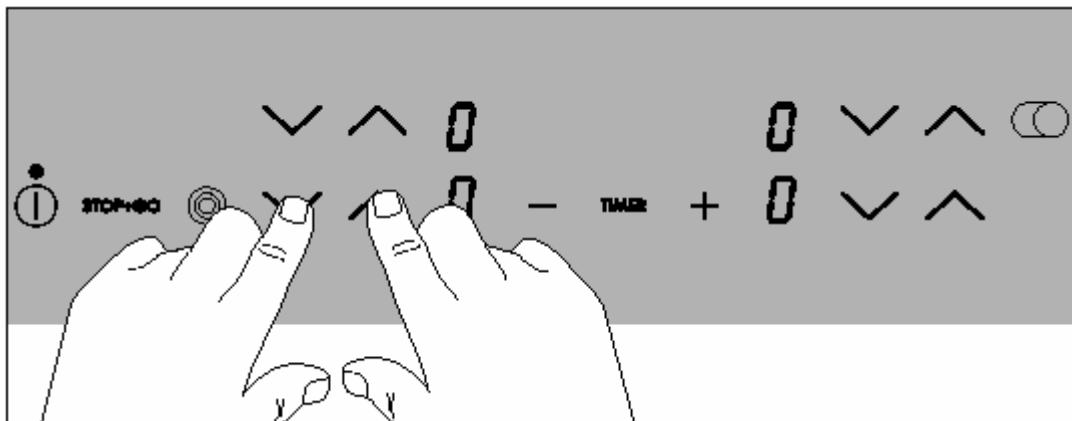


Az időkapcsoló (Timer) a Stop+Go funkció által nem működik.

Ha egy automatikus főzőfokozat felfűtési fázissal  kerül kiválasztásra, akkor ezáltal a Stop+Go funkció befejeződik, a „Stop+Go” szenzormező újbóli működtetésével pedig a korábban kiválasztott főzőfokozat kerül visszaállításra.

## Főzőzóna kikapcsolása

1. A kikapcsolás a -jelű és a -jelű főzőfokozat választó szenzormezők egyidejű megérintésével, vagy a -jelű főzőfokozat választó szenzormező Nullára állításával végezhető el.



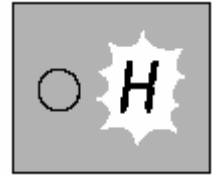
## Maradékhő kijelző

A főzőzónák egyikének, vagy a teljes főzőfelület kikapcsolása után a rendelkezésre álló maradékhő funkciót a megfelelő főzőzóna digitális kijelzőjében megjelenő maradékhő kijelzés **H** (mint "Forró") mutatja.



A főzőzóna kikapcsolása után a maradékhő kijelzés csak akkor alszik ki, ha a főzőzóna kihűlt.

A maradékhő funkciót ételek felolvasztásához és melegen tartásához lehet használni.



**Figyelem!** Ameddig a maradékhő kijelzés világít, addig égésveszély áll fenn.



**Figyelem!** Áramkimaradás esetén a maradékhő kijelzés **H** is kialszik és ezzel megszűnik a maradékhőre vonatkozó figyelmeztetés is. Ezért ilyen esetben mindig legyen óvatos.

## Főzés főzőautomatikával

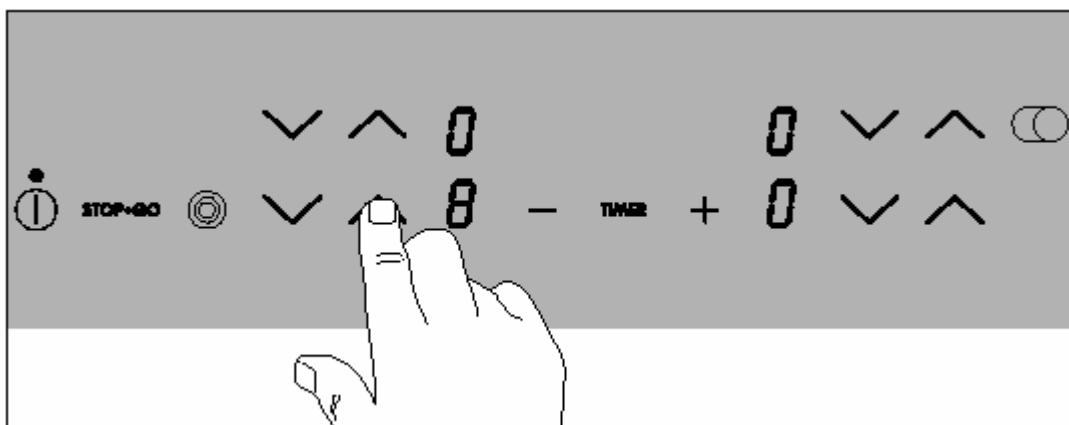
A főzőfelület mind a négy főzőzónája kilenc szabályozható fokozattal és egy főzőautomatika funkcióval van kialakítva:

- **i** legkisebb főzőfokozat
- **9** legmagasabb főzőfokozat
- **R** főzőfunkciók

Ha Ön a kívánt főzőfokozatot a **▲**-jelű főzőfokozat választó szenzormezővel választja ki, akkor a főzőzóna egy bizonyos ideig teljes terheléssel dolgozik, majd automatikusan visszakapcsol a beállított főzőfokozatra.

Az automatikus főzési fokozat időtartama a kiválasztott továbbfőzési fokozattól függ.

1. Érintse meg a **▲**-jelű főzőfokozat választó szenzormezőt a kívánt főzőfokozat **i**-től **9**-ig való beállításához. Ezután a beállított főzőfokozat kerül kijelzésre. A kijelzőben 5 mp múlva az **R**-betű (=főzőautomatika) jelenik meg. A forralási idő lejártá után újra a főzőfokozat kerül kijelzésre.

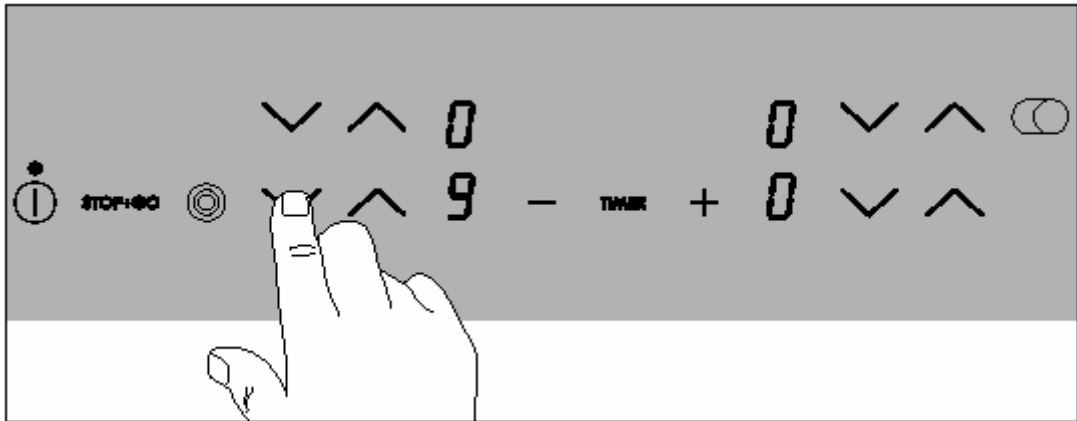


Ha az automatikus funkció alatt egy magasabb fokozatot szeretne kiválasztani, pl. a **3**-ról **5**-re, akkor ez a forralási időhöz alkalmazkodik. Válasszon ki egy alacsonyabb fokozatot, ha a forralási idő rövidesen befejeződik. Az automatikus főzőfunkció csak hideg, vagy langyos főzőzóna esetében választható ki. Ha a bekapcsolásnál egy főzőzóna forró (**H**-kijelzés), akkor nem lehet dolgozni az automatikus funkcióval.

## Főzés főzőautomatika nélkül

Ha a főzőzónát főzőautomatika funkció nélkül szeretné használni, akkor a kívánt főzőfokozatot -jelű főzőfokozat választó szenzormező válassza ki.

1. Érintse meg a -jelű főzőfokozat választó szenzormezőt a kívánt főzőfokozat -tól -ig való beállításához.



**i** A főzőfokozat a -jelű és a -jelű főzőfokozat választó szenzormezővel bármikor elállítható.

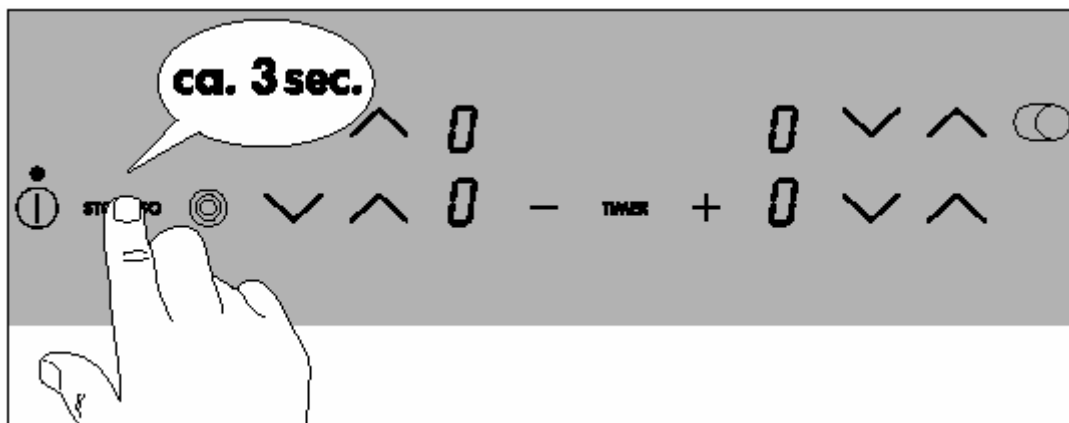
## Gyermekvédelem

A gyermekvédelem funkció segítségével a főzőfelületet be lehet biztosítani a véletlenszerű bekapcsolás ellen.


### A gyermekvédelem bekapcsolása

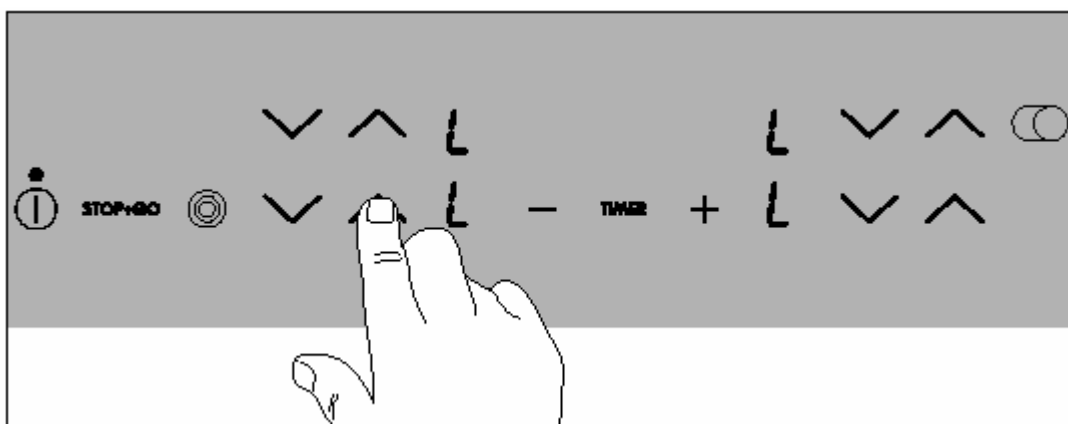
A gyermekvédelmi funkció bekapcsolásához a készüléknek bekapcsolt állapotban kell lenni, de egyetlen főzőzónát sem szabad bekapcsolni.


1. Érintse meg kb. 3 mp-ig a **STOP+GO** szenzormezőt.



A megerősítést egy jelzhang megszólalása jelzi.

2. Tetszés szerint érintse meg a -jelű főzőfokozat választó szenzormezők valamelyikét.



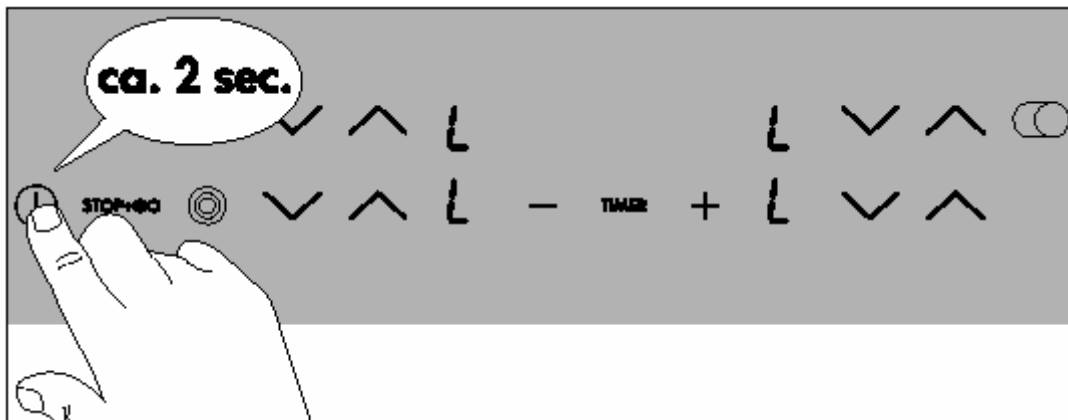
A kijelzőben az -betű jelenik meg és ezzel aktív állapotban lesz a gyermekvédelmi funkció. A készülék néhány másodperc múlva automatikusan kikapcsol.





## A gyermekvédelem feloldása

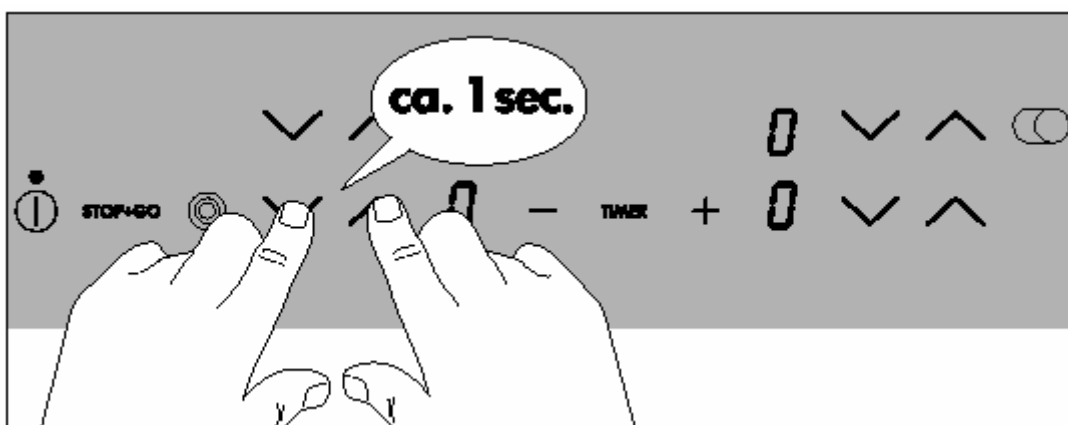
A készülék egyszeri használatához (a készülék következő kikapcsolásához) feloldható a gyermekvédelmi funkció. A következő bekapcsolásnál a gyermekvédelemi funkció azonban automatikusan újra aktivizálódik.

1. Kapcsolja be a készüléket.



Aktív gyermekvédelmi funkciónál az -betű jelenik

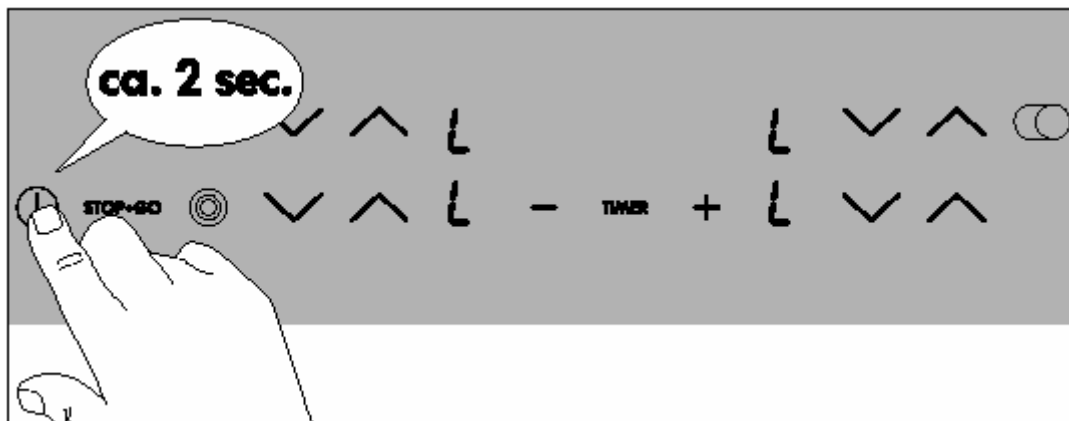
2. Egyidejűleg érintse meg a két -jelű és a -jelű főzőfokozat választó szenzormezők valamelyikét.



A megerősítést egy jelzőhang megszólalása jelzi. A gyermekvédelmi funkció a készülék kikapcsolásáig feloldásra kerül és normál módon lehet használni a főzőfelületet.

## A gyermekvédelem kikapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.




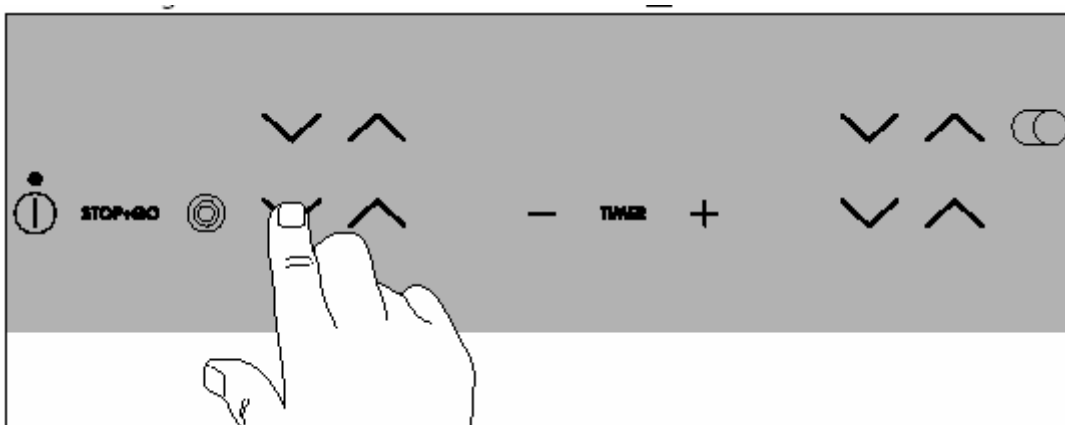
Aktív gyermekvédelmi funkciónál az -betű jelenik

2. Érintse meg kb. 3 mp-ig a **STOP-GO** szenzormezőt.



A megerősítést egy jelzőhang megszólalása jelzi.

3. Tetszés szerint érintse meg a -jelű főzőfokozat választó szenzormezők valamelyikét.



A kijelzők kialszanak és kikapcsol a gyermekvédelmi funkció. A készülék néhány másodperc múlva automatikusan kikapcsol.

## Időkapcsoló – Timer

Az időkapcsolót két módon lehet használni:

- mint **kikapcsoló automatika**: Állítson be a kívánt főzőzóna számára egy főzési időtartamot, a beállított idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.  
Ezt a funkciót egyidejűleg több főzőzónához is lehet használni.
- mint kapcsoló funkció nélküli **rövid idejű mérőóra** („homokóra”): A beállított idő letelte után egy akusztikus jelzőhang szólal meg.

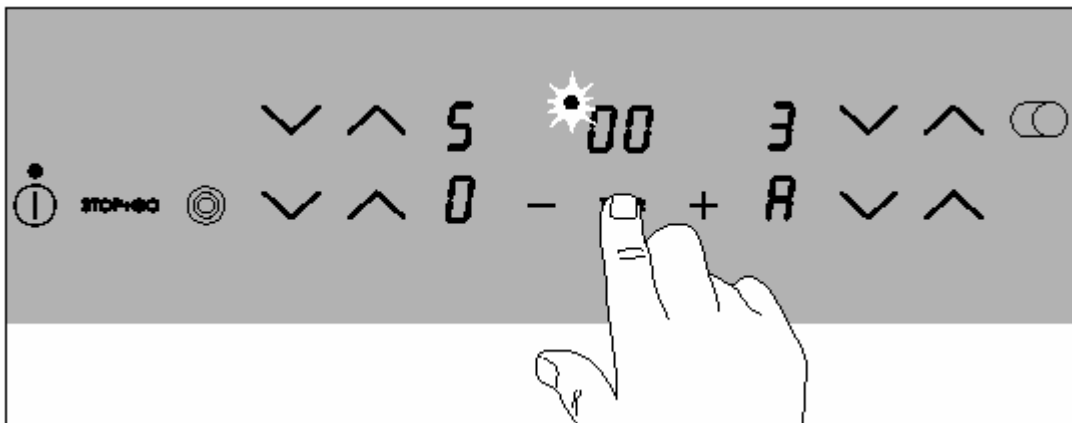


Ha egy főzőzóna be van kapcsolva, akkor a rövid idejű órafunkciót nem lehet használni.

### Kikapcsoló automatika

Azt a főzőzónát, (illetve főzőzónákat) amelye(ke)t kikapcsoló automatikával szeretne használni, be kell kapcsolni.



1. A Timer szenzormezővel ki kell választani, hogy melyik főzőzónához szeretné beállítani a kikapcsoló automatikát.

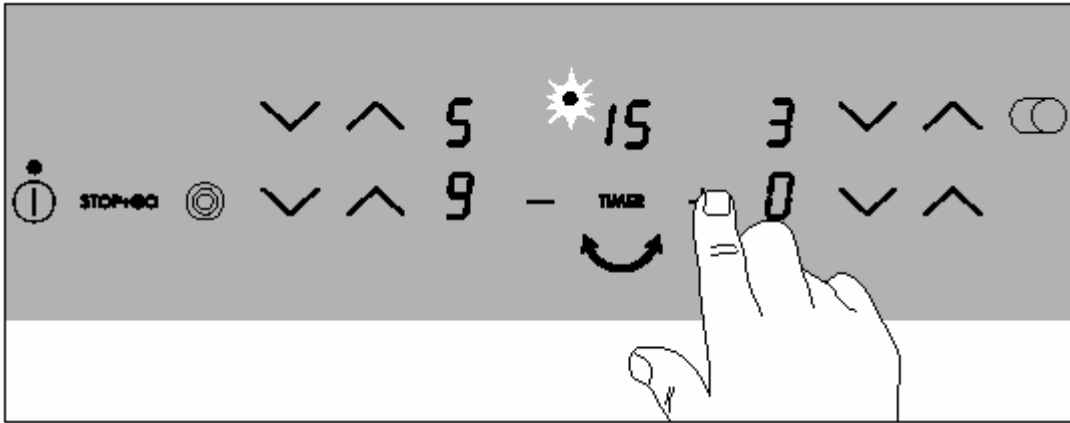


A Timer szenzormező egyszeri megérintésével az órakijelzőben az első aktív főzőzóna kiválasztható, a hozzá tartozó ellenőrző lámpa pedig gyorsan villogni kezd. A bal hátsó ellenőrző lámpa például a bal hátsó főzőzónának felel meg. A kijelzőben a **00** jelenik meg.

A Timer szenzormező ismételt megérintésével a következő aktív főzőzóna választható ki.



## Web-áruházunk címe: [www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)


- Az ellenőrző lámpa villogása közben a , vagy a -jelű Timer-beállító szenzormezőkkel állítsa be az automatikus kikapcsolásig szükséges időtartamot (pl. 15 perc).



Néhány másodperc után aktivizálódik a kikapcsoló automatika.



Az ellenőrző lámpa most lassabban kezd villogni és a kijelző a futó időt jelzi ki. Ha több főzőzónához állított be kikapcsoló automatikát, akkor ez a kijelzés a legrövidebb maradékidővel bíró főzőzónára vonatkozik. A kikapcsoló automatikával beállított többi főzőzóna ellenőrző lámpái folyamatosan világítanak. Ezeknek a főzőzónáknak a maradékidejének a kijelzéséhez ki kell választani a megfelelő Timer szenzormezőt, a megfelelő ellenőrző lámpa ezután gyorsan villogni kezd.



A maradékidő megváltoztatásához a Timer szenzormezővel ki kell választani a kívánt főzőzónát. A hozzá tartozó ellenőrző lámpa ezután gyorsan villogni kezd. A változtatást a , vagy a -jelű Timer-beállító szenzormezőkkel kell elvégezni.

A beállított sütési időtartam letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol és két percig egy akusztikus hangjelzés szólal meg, az időkijelzőben pedig a  kijelzés villog.

- A Timer szenzormező megérintésével a hangjelzés kikapcsolható.




A gyorsabb beállításhoz hagyja addig az ujját a , vagy a  Timer-beállító szenzormezőkön, amíg a számláló el nem éri a kívánt értéket.

Ha először a  Timer-beállító szenzormezőt működteti, akkor az időbeállítás 99 perctől indul, ha viszont a  Timer-beállító szenzormezőt használja, akkor az időbeállítás 1 percnél kezdődik.


## A kikapcsoló automatika idő előtti befejezése

A kikapcsoló automatika idő előtti kikapcsolására két lehetőség áll rendelkezésre:

### Főzőzóna és Timer egyidejű kikapcsolása





1. A főzőfokozat választó  szenzormezővel állítsa vissza Nullára a kívánt főzőzónát: a **Főzőzóna** és a **Timer** kikapcsol.

### Timer kikapcsolása - a főzőzóna aktív marad

1. A Timer szenzormezővel válassza ki a kívánt főzőzónát. A megfelelő ellenőrző lámpa ezután gyorsan villogni kezd.
2. A Timer-beállító  szenzormezővel állítsa **00**-ra a Timert:
  - csak a **Timer** kapcsol ki,
  - a főzőzóna üzemben marad.

## Rövid idejű mérőóra

A rövid idejű mérőóra használatához be kell kapcsolni a készüléket, azonban egyetlen főzőzónát sem szabad bekapcsolni.

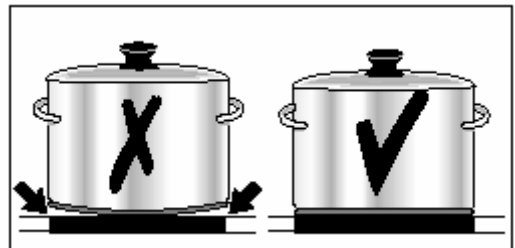
1. Érintse meg a Timer szenzormezőt.  
A Timer-kijelzőben a **00** jelenik meg
2. A , vagy a -jelű Timer-beállító szenzormezővel állítsa be a kívánt időtartamot.  
Néhány másodperc múlva aktivizálódik a rövid idejű mérőóra és a maradékidőt fogja kijelezni.  
A maradékidő megváltoztatásához érintse meg a Timer szenzormezőt és a , vagy a -jelű Timer-beállító szenzormezővel változtassa meg a beállítást.  
A beállított időtartam letelte után egy akusztikus hangjelzés szólal meg, az időkijelzőben pedig a **00** kijelzés villog.
3. A Timer szenzormező megérintésével a hangjelzés kikapcsolható.

## Használat, táblázatok, tanácsok

### Főzőedények

Minél jobb az edény, annál jobb lesz a főzés eredménye

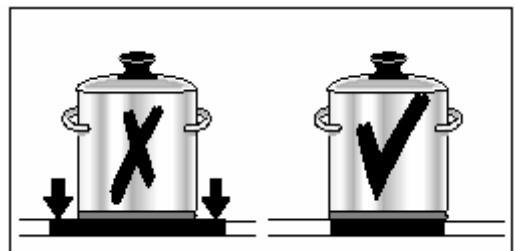
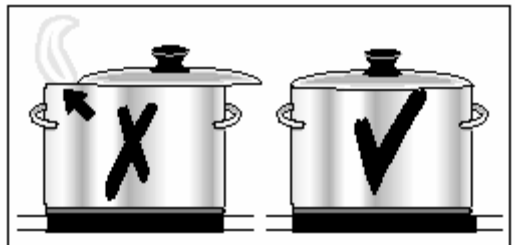
- A jó főzőedény a fenékrészről ismerhető fel. A fenéknek vastagnak és síknak kell lenni.
- Az új főzőedények és serpenyők vásárlásánál ügyeljen az edényátmérőkre. Az edénygyártók legtöbbször ugyanis az edények felső peremének átmérőjét adják meg.
- Az alumínium-, vagy rézedények fenékrésze fémes elszíneződést hagyhat hátra az üvegkerámia főzőfelületen. amit csak nagyon nehezen, vagy egyáltalán nem lehet eltávolítani.
- Ne használjon öntöttvasból készült, vagy durva és szálkás (esztergált) fenékrésszel kialakított edényeket, mert ha ezeket eltolja a főzőlapon, akkor maradandó karcok keletkeznek a főzőfelületen.
- Hideg állapotban a főzőedények fenekének befelé kissé homorúnak (konkáv) kell lenni. Semmi esetre se használjon kifelé domborodó (konvex) fenékű edényeket.
- Ha speciális főzőedényeket (pl. gyorsfőző, homokedény, WOK, stb.) alkalmaz, akkor tartsa szem előtt az edénygyártó cég előírásait is.



### Energiatakarékosági tanácsok

Értékes energiát takarít meg, ha betartja az alábbi pontokban magadott szempontokat:

- Az edényeket és a serpenyőket a főzőzóna bekapcsolása előtt helyezze fel.
- Az elszennyeződött főzőzónák és edényfenékek megnövelik az áramfelhasználást.
- Az edényekben és a serpenyőkben való főzéshez/sütéshez lehetőleg mindig használjon fedőt.
- Használja ki a maradék hő adta lehetőséget. A főzési idő befejezése előtt kapcsolja ki az adott főzőzónát. A maradék hő adott esetben biztosítja az ételek melegen tartásához, vagy a megolvasztásához szükséges hőmennyiséget.
- Az edényfenéknek és a főzőzónának közel egyforma nagynak kell lenni.
- Gyorsfőző edény (kukta) használatával kb. 50 %-kal lerövidíthető a főzési időt.



## Tanácsok automatikus- és automatika nélküli főzéshez

### A főzési automatika funkció alkalmas:

- A hidegen feltett ételekhez, amelyeket magas teljesítménnyel kell melegíteni és a továbbfőzéshez nincs szükség állandó felügyeletre.
- Olyan ételekhez, amelyeket forró serpenyőbe adagolnak.

### A főzési automatika funkció nem alkalmas:

- Gulyáshoz és olyan hasonló pörkölt ételekhez, amelyeket a készrefőzésig gyakran kell kevergetni, felönteni és pörkölni.
- Gombócok és tésztafélék sok folyadékkal való főzéséhez.
- Gyorsfőzőedényben készülő ételekhez.
- Nagyobb mennyiségű (több, mint 2 liter folyadék) leves/befőtt készítéséhez.



### Általános útmutatások:

- A főzőautomatika nélküli főzésnél azt ajánljuk, hogy az ételek forralásához/sütéséhez magas fokozatot állítson be (a -jelű szenzorral) és végül kapcsoljon vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatra.
- Ügyeljen az első főzési folyamatokra! Így könnyebben megállapíthatja, hogy az Ön által használt főzőedényekben főzendő szokásos adagokhoz milyen főzőfokozat lesz az optimális. Ezek után az automatikus funkció használatánál is könnyedén fel tudja mérni az új főzőfelület biztonságát nyújtó előnyeit.

## Kiindulási értékek a főzéshez

Az alábbi táblázatban megadott adatok csak irányértékek. Az edény minőségétől és az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől is függ, hogy a főzési folyamathoz milyen teljesítményt kell beállítani.

Kapcsoló állás	Automatikus főzési idő <sup>1)</sup> (perc)	Főzési folyamat	Példák az alkalmazásra
9		<b>Forralás Sütés Fritózés</b>	Nagyobb mennyiségű folyadékok forraláshoz, Specli főzéshez, Húsok sütéséhez, (Gulyás készítéséhez, pörköléshez).
8	4,5	<b>Erős sütés</b>	Steakek, bélszín sütéséhez, Burgonyafánkhoz, Sült kolbászhoz Fánkhoz/lepényhez,.
7	3,5		
6	2,0	<b>Sütés</b>	Sertésszelethez, Májhoz, halhoz, Borjúhoz, tükörtojáshoz
5	10,2	<b>Főzés</b>	Folyadékok főzéséhez, 1,5 literig Burgonyához, zöldségekhez.
4	6,5		
3	4,8		
2	1,7	<b>Párolás Dunsztolás Puffasztás</b>	Kisebb mennyiségű zöldségek párolásához és dunsztolásához, Rizs és tejes ételek Puffasztásához-
1	1,0	<b>Felolvasztás</b>	Vaj felolvasztásához, Zselatin feloldásához, Csokoládé felolvasztásához.
u	0,5	<b>Melegen tartás</b>	Ételek melegen tartásához.

1) Az automatika nélküli főzéshez a főzési idő egyénileg állítható be.



Azt ajánljuk, hogy a forraláshoz és a sütéshez a fokozatot kezdetben „9”-esre állítsa be, majd a forralási/sütési idő után a készrefőzéshez/sütéshez állítsa vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatot.



## Tisztítás és ápolás

### Főzőfelület

**Figyelem!** A tisztítószeret nem szabad a forró üvegkerámia főzőfelületre önteni! A tisztítószeret a tisztítás befejezése után kizárólag tiszta vízzel távolítsa el, mert a következő felfűtésnél maró hatást fejtenek ki!

Soha ne használjon agresszív hatású tisztítószeret (pl. grill-, vagy sütősray), durva szemcséjű súrolószereket, illetve karcot okozó edénytisztítókat.

**i** A főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg, ha a felület már kihűlt, vagy kézmeleg, mert így elkerülhető a szennyeződések maradandó beégése.

A só- és vízkőmaradványok, a zsírfoltok és a fémes elszíneződések a kereskedelemben kapható üvegkerámia-, vagy rozsdamentes tisztítószerrel távolíthatók el a legjobban.

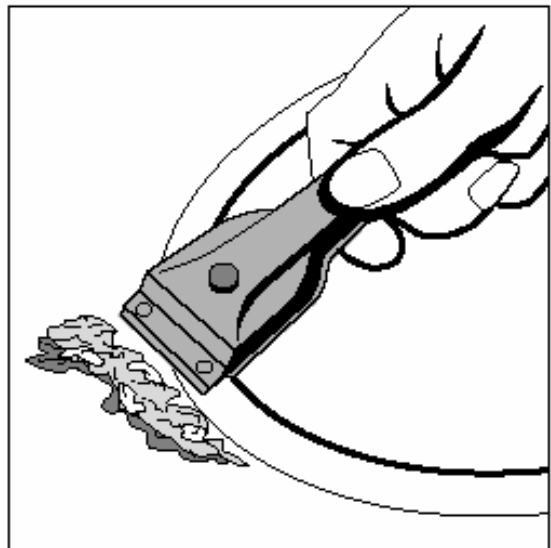
### Enyhe szennyeződések

1. Az üvegkerámia főzőfelület tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószeret használjon.
2. A tisztítás befejezése után egy száraz ronggyal törölje szárazra. Soha ne maradjanak tisztítószermaradványok a felső felületen.
3. Hetente egyszer a teljes üvegkerámia főzőfelületet tisztítsa meg a kereskedelemből beszerezhető üvegkerámia-, vagy rozsdamentes tisztítószerrel.
4. Ezután kizárólag tiszta vízzel mossa át a felületet és egy száraz ronggyal törölje teljesen szárazra a felületet.

### Ráégett szennyeződések

1. Az odaégett ételmaradékok eltávolításához üvegkaparót használjon.
2. Helyezze az üvegkaparót ferdén az üvegkerámia felületre.
3. A penge óvatos csúsztató mozgásával távolítsa el a szennyeződések.

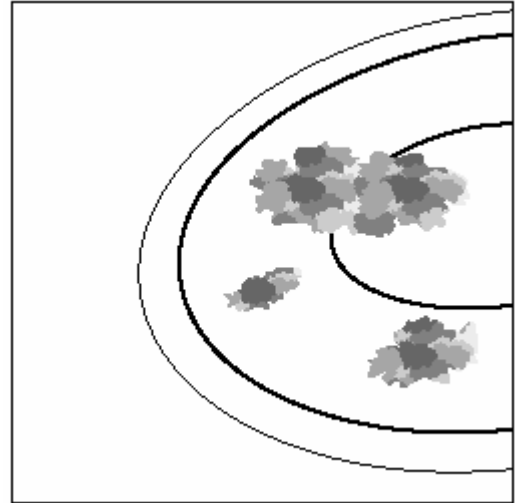
**i** Az üvegkaparót és az üvegkerámia főzőlaphoz való tisztítószeret a szakkereskedésben szerezheti be.



### ⚠ **Speciális szennyeződések**

1. A ráégett cukrot, megolvadt műanyagot, alufóliát, vagy más megolvadt fémfoltot azonnal - **még forró állapotban** - el kell távolítani egy üvegkaparóval, különben károsodhat a főzőfelület.

- ⚠ **Figyelem:** Az üvegkaparóval a forró felületen végzett tisztítás közben vigyázzon az égési sérülések elkerülésére!
2. Befejezésül normál módon tisztítsa meg a kihűlt főzőfelületet.



- i** Amennyiben a főzőfelületen megolvadt fémfoltok már kihűltek, akkor a tisztítás megkezdése előtt először fel kell melegíteni a felületet. A főzőedények (pl. éles szélű edényfenék) által okozott karcok, vagy sötét foltok nem távolíthatók el a felületről. Ezek a foltok azonban nincsenek hatással a főzőfelület működésére.

## Főzőfelület keret

- ⚠ **Figyelem:** Akadályozza meg, hogy ecet, citrom, vagy vízkőoldó soha ne kerüljön rá a főzőfelület keretre, mert elszíneződik (elmattul) a felület.
1. A főzőfelület keretének tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószerrel használjon.
2. A rászáradt szennyeződések nedves ruhával áztassa fel, majd tiszta vízzel mossa le és törölje szárazra a felületet.

## Mit kell tenni, ha...

### Segítség üzemzavar esetén

A tapasztalatok alapján elmondható, hogy az üzemzavarok nagy részét legtöbbször csak egy kis hiba okozza, amit az alábbiakban leírtak alapján Ön is könnyen kijavíthat. Ne végezzen el azonban olyan munkát, amelyre nem található konkrét útmutatás az alábbiakban leírtak között.

- ⚠ **Figyelem!** A meghibásodott készüléket csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz, javíthatja. A szakszerűtlen javítás tilos és életveszélyes. A készülék javításának megrendeléséhez forduljon a szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.

Amennyiben az üvegkerámia főzőfelület törést mutat, akkor a Vevőszolgálathoz való bejelentkezésnél adja meg azt a **háromjegyű számot**, amely az üveglapon található.

## Mit kell tenni, ha...

### ...a főzőzónák nem működnek?

Ellenőrizze, hogy

- Nem oldott-e ki az elektromos főbiztosíték? Ha a készülék bekapcsolásánál többször is kiold a biztosíték, akkor forduljon a Vevőszolgálathoz.
- A készülék rendesen van-e bekapcsolva?
- Világítanak-e a kezelőfelületen a kijelző lámpák?
- A megfelelő főzőzónát kapcsolta-e be?
- Helyes teljesítményfokozatot állított-e be? (Lásd a „Főzés” c. részt).
- Nem lépett-e működésbe a főzőzónákat kikapcsoló biztonsági rendszer? (Lásd a „Biztonság” c. részt).

### ...a főzőzónákat nem lehet bekapcsolni?

Ellenőrizze, hogy

- A Be-/Ki-gomb működtetése és a kívánt főzőzóna bekapcsolása között nem telt-e el több, mint 10 másodperc? (Lásd a „Készülék bekapcsolása” c. részt).
- A kezelőmezőt nem fedte-e le egy nedves ruhával, vagy nem folyt-e rá valamilyen folyadék?

### ...a kijelzőn hirtelen a maradékhő kijelzés tűnik fel?

Ellenőrizze, hogy

- Tévedésből nem érintette-e meg a Be-Ki-gombot?
- A kezelőmezőt nem fedte-e le egy nedves ruhával, vagy nem folyt-e rá valamilyen folyadék?
- Nem aktivizálódott-e a biztonsági kikapcsolás?

### ...a főzőzónák kikapcsolása után nem jelenik meg egyetlen maradékhő kijelzés sem a kijelzőben?

Ellenőrizze, hogy

- A főzőzóna még csak rövid ideje lett-e bekapcsolva és ezért még nem elég forró?  
Ha a főzőzóna forró, akkor forduljon a Vevőszolgálathoz.

### ...egy főzőzóna nem kapcsolható ki?

Ellenőrizze, hogy

- Nincs-e bekapcsolva a gyermekvédelmi funkció?
- Nincs-e bekapcsolva a Stop+Go funkció?

### ...világít az -jelzés?

Ellenőrizze, hogy

- Nem hevült-e túl a főzőzóna?
- Ez a kijelzés világít a túlhevítésnél, az elektronika hibájánál, vagy akár biztonsági okból is.

### ...ha a készülék nem reagál egy szenzormező működtetésére ?

A készülék nem reagál egy szenzormező működtetésére, ha ezzel egyidőben egy másik, funkció nélküli szenzormezőt érintett meg.

Ha a fenti információk nem segítenek Önnek abban, hogy az üzemzavart elhárítsa, akkor forduljon a jótállási jegyben megjelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.

# Szerelési útmutató



**Figyelem:** Az új készülék beszerelését és csatlakoztatását csak **szakképzett elektromos szakember, szerviz** végezheti.

Ügyeljen a Szerelési útmutatóban előírtak pontos betartására, mert ellenkező esetben a keletkező károk egyben a készülékre vonatkozó garanciális igények megszűnését is maguk után vonják.

## Műszaki adatok

Készülék méretek		
Szélesség		572 mm
Mélység		502 mm
Magasság		47 mm
Kivágási méretek		
Szélesség		560 mm
Mélység		490 mm
Sarokrádiusz		R5
Főzőzónák		
Pozíciók	Átmérők	Teljesítmény
Bal első főzőzóna	120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W
Bal hátsó főzőzóna	145 mm	1200 W
Jobb hátsó főzőzóna	170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Jobb hátsó főzőzóna	145 mm	1200 W
<b>Névleges feszültség</b>		230 V / 50 Hz
<b>Együttes teljesítmény max.</b>		7,1 kW

## Szabványok, normák, előírások

Ez a készülék megfelel az alábbi szabványoknak:

- EN 60335-1 és EN 60335-2-6 - a háztartási készülékekre vonatkozó biztonsági előírások,
- DIN 44546/44547/44548 - a háztartási elektromos sütőkre vonatkozó használati előírások,
- EN 55014-2/VDE 0875 14-2 rész,
- EN 61000-3-2/VDE 0838 2 rész,
- EN 61000-3-3/VDE 0838 3 rész - az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó előírás (EMV).



Ez a készülék megfelel az alábbi irányelveknek:

- 93/68/EWG – CE jelölés irányelv
- 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségű irányelvek)
- 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag)

## Biztonsági útmutatások a szereléshez

- A készüléket egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező megszakító kapcsoló szerkezettel kell csatlakoztatni, hogy az bármikor leválasztható legyen az elektromos hálózatról.  
Alkalmazható kapcsoló szerkezetek: LS-kapcsoló, biztonsági kapcsoló és biztosíték.
- Ez a készülék megfelel a vonatkozó "Y" tűzvesélyességi osztályba tartozó tűzvédelmi előírásoknak (EN 60 335-2-6). Csak ezek a típusú készülékek állíthatók az egyik oldalukkal a mellettük lévő magasabb szekrényhez, vagy a falhoz.
- A beépített főzőfelület alá nem szabad fiókot beépíteni.
- A beépítésnél figyelembe kell venni az érintésvédelemre vonatkozó biztonságtechnikai előírásokat.
- A beépített szekrény állékonyságának meg kell felelni a DIN 68930 szabványnak.
- A beépített sütő és a beépített főzőfelület speciális csatlakozókkal van kialakítva. A készüléket csak a megfelelő egységgel kombinálva szabad beszerelni.
- A beázás és nedvesség ellen minden kivágott felületet az erre alkalmas tömítőanyaggal le kell szigetelni.
- A főzőfelületnek a munkalapra felfekvő részeit a tömítőanyaggal teljesen ki kell tölteni.
- Műkö-, vagy kerámia munkalap esetén a rögzítő rugókat erre alkalmas műanyag-, vagy kétkomponensű ragasztóval kell rögzíteni.
- A főzőfelület és a tömítések helyes és pontos felfekvését szigorúan ellenőrizni kell. Pótlólag nem szabad szilikon anyagú tömítést használni, mert ez adott esetben megnehezíti a szervizelésnél a kiszerelest.
- A kiszereléshez a főzőlapot alulról kell kinyomni a helyéről.

## Elektromos csatlakoztatás


A készülék elektromos beszerelését és csatlakoztatását kizárólag **elektromos szakember, szerviz** végezheti el.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a készülék adattábláján megadott névleges feszültségérték megegyezik-e a felállítás helyén lévő hálózati feszültségértékkel. Az adattábla a főzőrész alsó burkolatán található.

A fűtőtest névleges feszültsége AC 230 V. A készülék a régi szabvány szerinti AC 220 V-os feszültségen is működőképes.

A főzőrész hálózati csatlakozóját egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező megszakító kapcsoló szerkezettel kell csatlakoztatni, hogy az bármikor leválasztható legyen a hálózatról. Alkalmazható kapcsoló szerkezetek: LS-kapcsoló, FI-biztonsági kapcsoló és biztosíték.


A készülék csatlakozáshoz csak a kezelőegységnek megfelelő vezetéktípus használható. A pótalkatrészek csak gyári AEG típusok lehetnek, amelyeket az Alkatrészellátástól kell megrendelni.

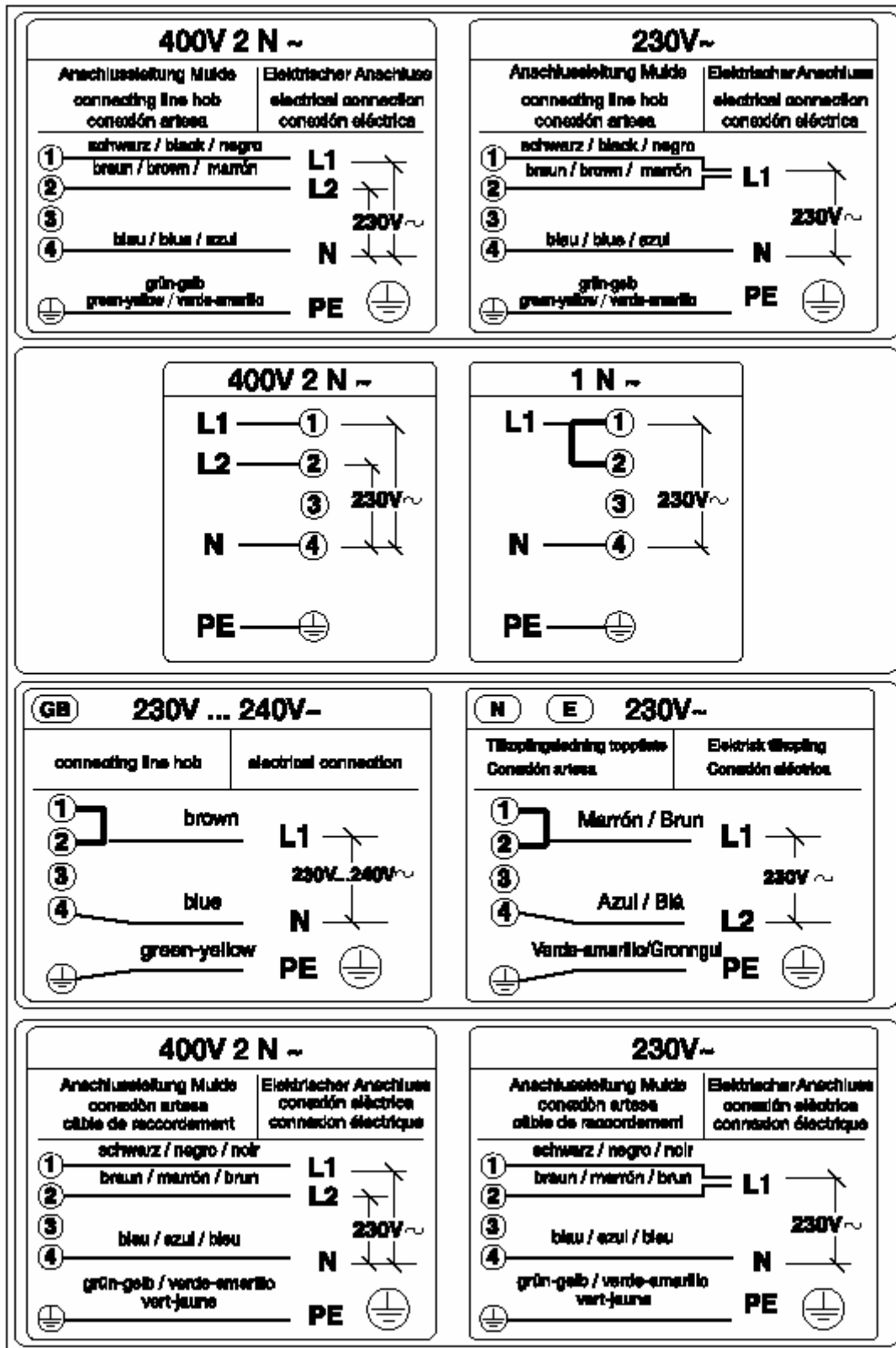
A csatlakoztatást a kapcsolási vázlat szerint kell elvégezni. A kapcsolási vázlat szerint be kell helyezni a csatlakozókat. A földelő védővezetékét a -jelű kapocccsal kell összekötni. A védővezeték szálnak hosszabbnak kell lenni, mint az áramvezető szál.

**A kábelcsatlakozást az előírásoknak megfelelően kell kivezetni és szilárdan meg kell húzni a rögzítő csavarokat.**

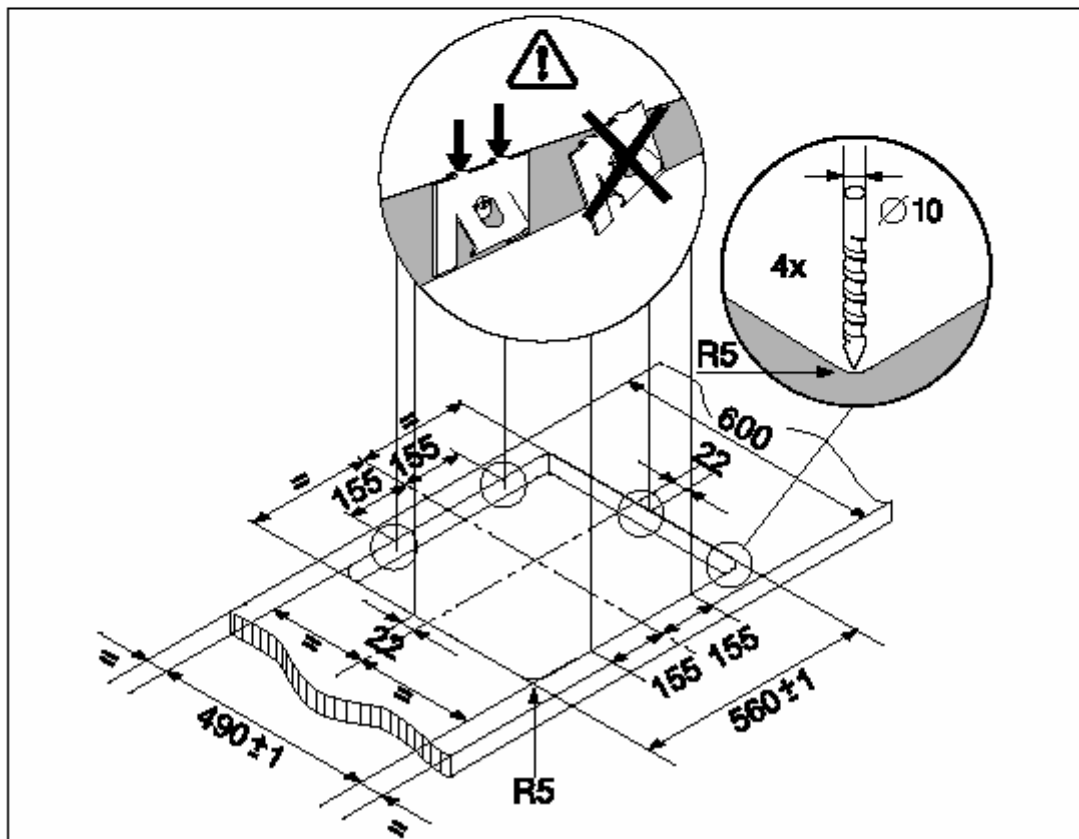
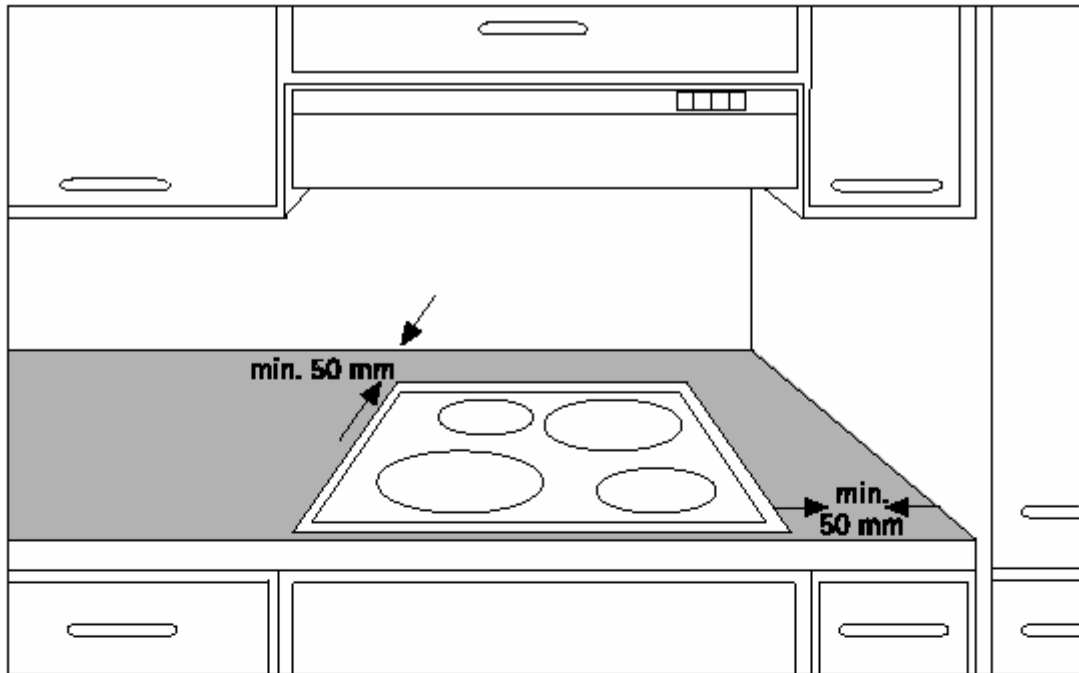
Befejezésül biztosítani kell a csatlakozó vezetékét a kábeltartókkal és egy erőteljes nyomással le kell zárni a fedelet (bekattan).

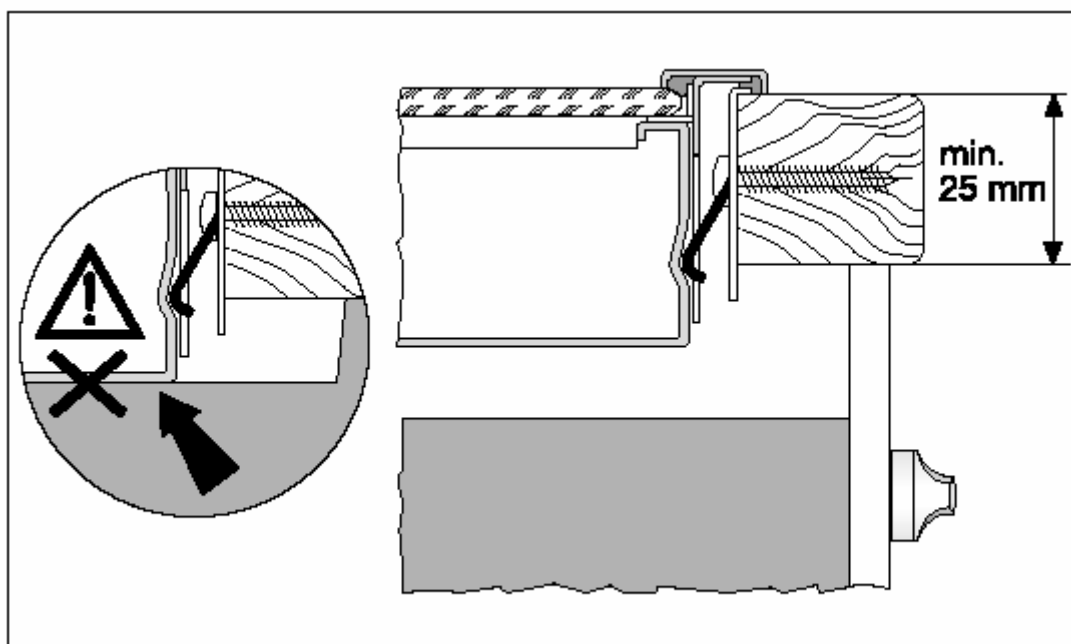
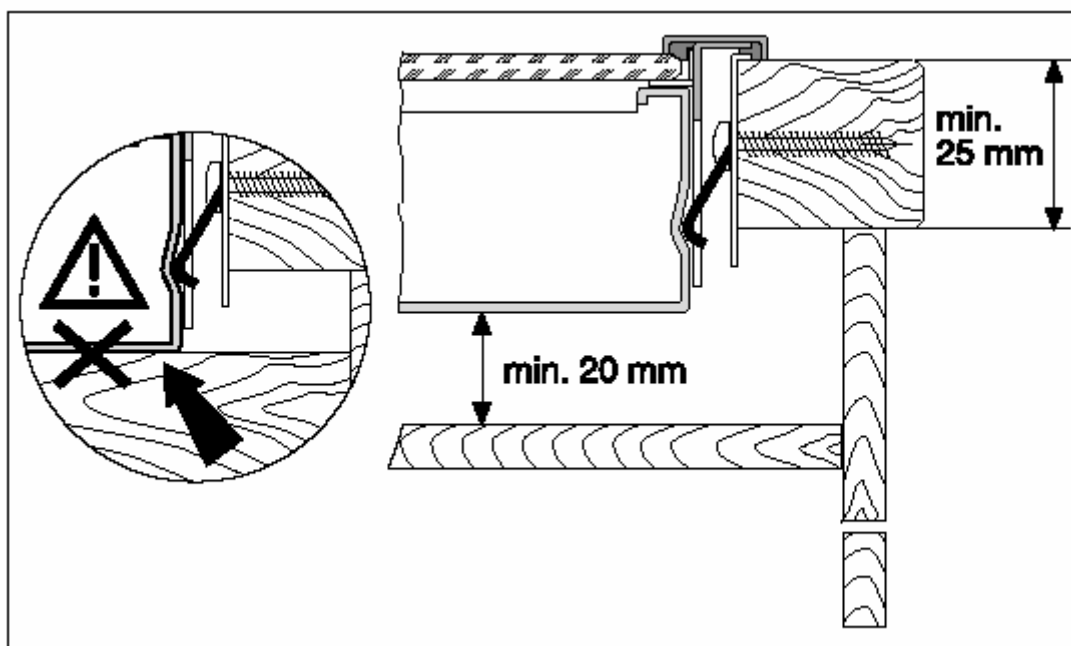
Az első bekapcsolás előtt adott esetben el kell távolítani a védőfóliát, vagy a keretre és az üvegkerámia felületre ráragasztott címkéket.

 A hálózatra történt csatlakoztatás után egymás után mindegyik főzőzónát maximális teljesítményre kapcsolva kell ellenőrizni.



## Szerelés







## Vevőszolgálat

Az AEG cég elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelőséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is. Minden esetén adja meg a szerviznek / Vevőszolgálatnak az adattáblán található gyártási számokat.

A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyen azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.

**Modell:** . . . . .

**PNC:** . . . . .

**S-No:** . . . . .

**Vevőszolgálat és márkaszerviz: 1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.**

**Forgalmazó: Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek  
1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.**

