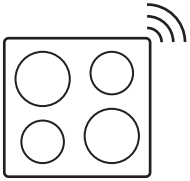
www.elektromarkabolt.hu

AEG

aeg.com/register



TH85IH50IB

BG	Ръководство за употреба | **Плоча**	**2**
CS	Návod k použití | **Varná deska**	**38**
ET	Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**	**70**
EL	Οδηγίες Χρήσης | **Εστίες**	**102**
HU	Használati útmutató | **Főzőlap**	**138**
LV	Lietošanas instrukcija | **Plīts**	**172**
LT	Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**	**205**
PL	Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**	**237**
SK	Návod na používanie | **Varný panel**	**272**

www.elektromarkabolt.hu

Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....5
3. ИНСТАЛАЦИЯ....8
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА....11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....13
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА....15
7. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ....26
8. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ....27
9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....29
10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....30
11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ....34
12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....35
13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....36

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки

www.elektromarkabolt.hu

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда или с мобилни устройства със специалното приложение.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

www.elektromarkabolt.hu

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- ВНИМАНИЕ! Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и автоматичните функции за готвене). Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

www.elektromarkabolt.hu

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
  - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
  - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът

www.elektromarkabolt.hu

за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Ако кодът E3 се появи на екрана, незабавно изключете плота и проверете дали електрическото свързване и мрежовото напрежение са правилни.

2.3 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху контролния панел, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.

www.elektromarkabolt.hu

- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Термосондата

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

- Използвайте Термосондата по предназначение. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосондата препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосондата във фурната или микровълновата печка.
- Уверете се, че Термосондата е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почиствайте Термосондата преди и след всяка употреба. Внимавайте, върхът на Термосондата е заострен.
- Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосондата в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който работи Термосондата.
- Използвайте оригиналната опаковка за съхранение и зареждане на Термосондата.
- Уверете се, че Термосондата е хладен, чист и сух, преди да го поставите в зарядното.
- Съхранявайте Термосондата на безопасно, сухо място, недостъпно за деца.

2.5 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

www.elektromarkabolt.hu

3. ИНСТАЛАЦИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

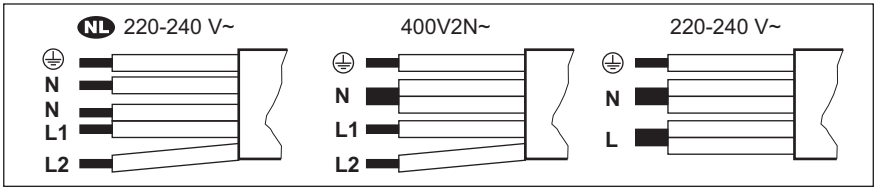
Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двуфазово свързване

1. Премахнете от накрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините накрайници на проводника.
3. Свържете краищата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлаух на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).

www.elektromarkabolt.hu



NL 220 - 240 V~		Двуфазово свързване: 400 V2N~		Еднофазова връзка: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм²		5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²		5x1,5 мм² или 3x4 мм²	
⏚	Зелен - жълт	⏚	Зелен - жълт	⏚	Зелен - жълт
N	Синьо и синьо	N	Синьо и синьо	N	Синьо и синьо
L1	Черно	L1	Черно	L	Черно и кафяво
L2	Кафяво	L2	Кафяво		

3.4 Закрепване на уплътнението – вграден монтаж

1. Почистете жлебовете в плота.
2. Нарежете доставената 3x10 мм уплътнителна лента на четири ленти. Лентите трябва да са със същата дължина като жлебовете.
3. Изрежете краищата на лентите под ъгъл от 45°. Те трябва да паснат точно в ъглите на жлебовете.
4. Закрепете лентите към жлебовете. Не разтягайте лентите. Не свързвайте краищата на лентите едни върху други.

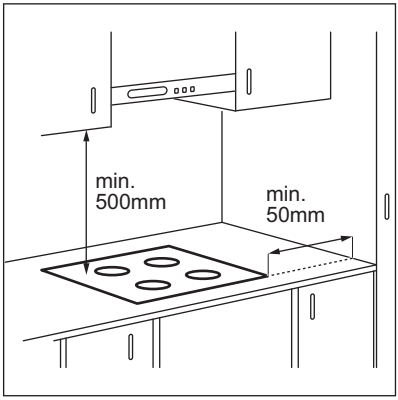
След като сглобите плочата, уплътнете оставащото място между стъклокерамиката и работния плот със силикон. Уверете се, че силиконът не попада под стъклокерамиката.

3.5 Закрепване на уплътнението – Монтаж отгоре

1. Почистете повърхността около изрязаната зона.
2. Поставете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на плота, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента се намират в средата на едната страна на плота.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

3.6 Сглобяване

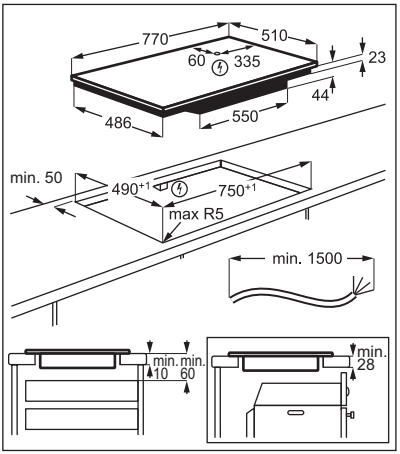
Ако инсталирате плот под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.



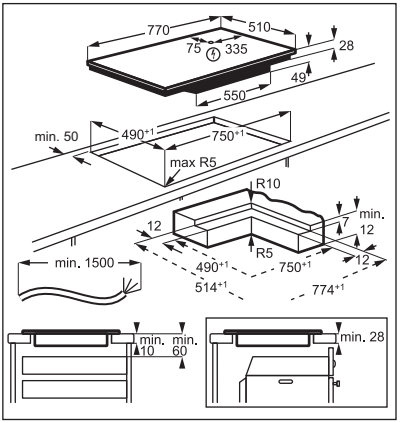
Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

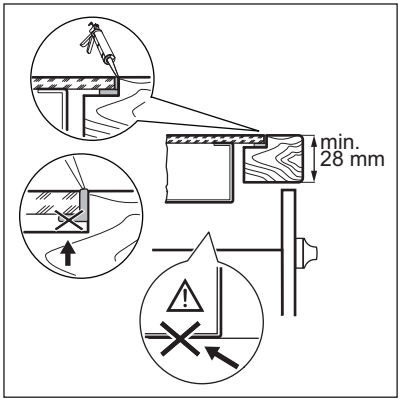
www.elektromarkabolt.hu

МОНТАЖ ОТГОРЕ



ВГРАДЕН МОНТАЖ





Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG на нивото на работния плот - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

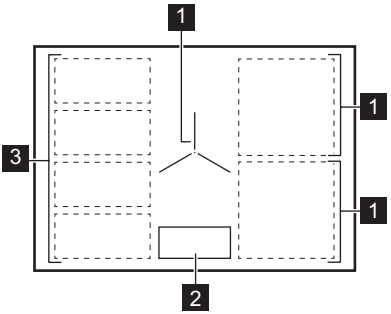
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

www.elektromarkabolt.hu

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене

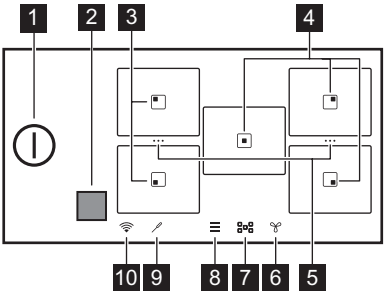


1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел
3 Гъвкава индукционна зона за готвене, състояща се от четири разделения

За подробна информация за размерите на зоните за готвене, вижте „Технически данни“.

4.2 Оформление на контролния панел

Основен изглед

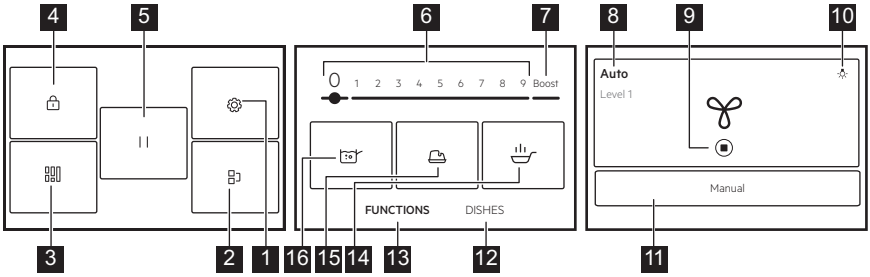


	Символ	Описание
1	⏻	За активиране и деактивиране на плота.
2	■	Прозорецът на инфрачервения приемо-предавател на сигнала на Hob²Hood. Не покривайте.
3	▣	Зона с функции Пържене на тиган и Кипване.
4	▣	Зона с функции Кипване.
5	•••	Бърз достъп за Мост. За да обедините двете странични зони за готвене и да създадете една зона за готвене или за да разделите обединените зони. Кратък път за Flex Bridge. За да превключите между трите налични режима: Стандартен/голям мост/макс. мост. Функцията комбинира две зони за готвене в сегменти.
6		За настройване на функциите на аспиратора.

www.elektromarkabolt.hu

	Символ	Описание
7		За да отворите прегледа на зоната.
8		За да отворите Меню.
9		Индикаторът Термосондата.
10		Индикаторът WiFi.

Разширен изглед



Списъкът с функции може да е различен в зависимост от софтуерната версия.

	Символ	Описание
1		Настройки. За да отворите настройките на плота.
2		Мост. За свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една.
3		Flex Bridge. За превключване между три възможни режима: Стандартен/голям мост/макс. мост. Функцията комбинира две зони за готвене в сегменти.
4		Заключване. За заключване/отключване на контролното табло.
5		Пауза. За настройване на всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.
6	1 - 9	За настройване на степен за нагряване.
7	Boost	За да активирате настройката за максимално нагряване.
8	Ръчно / Авто	За показване текущата настройка на вентилатора на аспиратора.
9		За да спрете/рестартирате аспиратора.
10		За включване и изключване на осветлението на аспиратора.
11	Ръчно / Авто	За да превключите на ръчен или автоматичен режим на аспиратора.
12	Ястия	За да изберете предварително зададени автоматични програми за различни видове ястия.

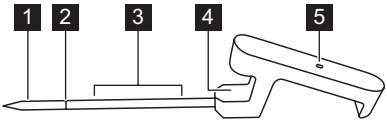
www.elektromarkabolt.hu

	Символ	Описание
13	ФУНКЦИИ	За да изберете автоматични програми за различни методи на готвене.
14		Пържене на тиган. За пържене с автоматично контролирани нива на топлина, в зависимост от различните видове ястия.
15		Топене. За разтопяване на различни продукти, например шоколад или масло.
16		Кипване. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.

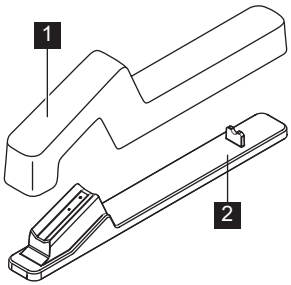
Навигация на екрана

Символ	Описание
OK	За потвърждаване на избора или настройката.
X	За затваряне на изскачащия прозорец.
	За да свиете/разширите инструкциите на екрана.
	За активиране/деактивиране на опцията.
	За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.

4.3 Термосондата



1 Точка на измерване
2 Маркировка на минимално ниво
3 Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
4 Кукичка за поставяне на Термосондата върху ръба
5 Контролна лампичка



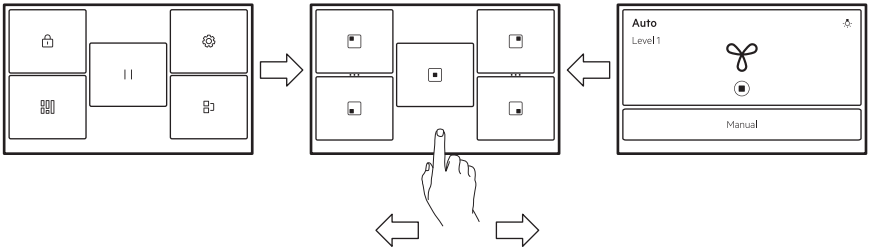
1 Капак
2 Станция за зареждане

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Навигиране в екрана



За да навигирате между екраните, докоснете символите в долната част на дисплея. Можете също да плъзнете наляво, за да управлявате настройките за Hob²Hood или надясно, за да стигнете до Меню.

Ако дисплеят не реагира веднага, се уверете, че докосвате центъра на избрания символ/опция или се опитайте да го натиснете малко по-дълго.

5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост, Сила на звука и Звук на бутоните.

Можете да промените настройката в Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Ежедневна употреба“.

5.3 FlexPower

FlexPower определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация.

Първоначално уредът работи на най-високото възможно ниво на мощност. Можете да промените максималната мощност, ако инсталацията не поддържа пълна мощност.

Ако нивото на мощност е по-ниско от 2 000 W, не можете да активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ).

1. Включете плочата.
2. Всички зони за готвене трябва да са изключени.
3. Докоснете ☰ на екрана, за да отворите Меню.
4. Изберете Настройки > Настройка > FlexPower и посочете съответното ниво на мощност.
5. Докоснете 〈 или X. Следвайте инструкциите на екрана, за да потвърдите избора си.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

5.4 Безжична връзка / Връзка с приложение

За да използвате приложението, плотът трябва да се свърже към безжичната мрежа. WiFi е включен по подразбиране.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > WiFi.
3. Докоснете плъзгача, за да активирате WiFi.

Плотът вече е готов за свързване към безжичната мрежа и с приложението.

4. Докоснете СВЪРЗВАНЕ.
5. Изтеглете приложението. Сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя, или изтеглете приложението директно от магазина за приложения.

www.elektromarkabolt.hu

6. Отворете приложението и се регистрирайте, за да получите профил.
7. Добавете нов уред.
8. Следвайте инструкциите в приложението, за да завършите процеса на свързване.

Промяна/деактивиране на мрежовата връзка

За да изключите плочата от домашната си мрежа:

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > WiFi:
   - За да изключите от безжичната си мрежа, докоснете ПРЕКЪСВАНЕ НА ВРЪЗКАТА.
   - За да деактивирате WiFi, докоснете плъзгача.

За да свържете плота с новата безжична мрежа, вижте „Безжична връзка/ приложение“ по-горе.

5.5 Термосондата свързване и калибриране

Вашият плот не е свързан с Термосондата при доставка. Сдвоете го преди първата употреба или когато го смените с нов.

За да осигурите точни температури, винаги калибрирайте Термосондата след сдвояване.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > Bluetooth.
3. Докоснете плъзгача, за да активирате Bluetooth.

Плотът намира автоматично наличните аксесоари. Ако Термосондата не се появи в списъка, уверете се, че е зареден. След това го разклатете или натиснете два пъти, докато лампичката започне да мига.

4. Изберете Термосондата от списъка и следвайте инструкциите на дисплея, за да завършите процеса на сдвояване.

След сдвояване, дисплеят показва автоматично екрана за калибриране.

5. Докоснете СТАРТ и следвайте инструкциите на дисплея, за да завършите процеса на калибриране.

Ако не калибрирате Термосондата в тази стъпка, можете да го направите по-късно. Въведете отново Bluetooth настройките и изберете Вашия Термосондата, за да продължите с настройката.
За да използвате всички функции на Термосондата, първо го калибрирайте.

Термосондата нулиране / премахване

Във всеки момент можете да нулирате Термосондата или да го изключите от плота.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > Bluetooth.

Дисплеят показва свързаното Термосондата.

3. Докоснете Термосондата.
   - За да калибрирате Термосондата, докоснете отново НУЛИРАНЕ.
   - За да отстраните Термосондата от плота, докоснете 🗑.

За да свържете Термосондата отново или да добавите нов, вижте "Термосондата сдвояване и калибриране".

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

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

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

- всички зони за готвене са изключени.
- не зададете степен на затопляне след включване на плота.
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на

www.elektromarkabolt.hu

командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.
- плота става много горещ (напр., когато течността в тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 50 секунди.
- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагряване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

Връзката между степента на нагряване и времето, след което плота се деактивира:

Настройки за затопляне	плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа

Ако използвате Пържене на тиган, плотът се деактивира след 1,5 часа. За Топене плотът се деактивира след 6 часа.

6.3 Откриване на съд

Тази функция засича дали са поставени тенджери върху зоните за готвене и деактивира зоните за готвене, ако вече не установява съдове за готвене.

- Ако първо поставите готварски съд върху зона за готвене и след това активирате плота, се появява сива лента на прегледа на съответната зона за готвене.
- Лентата няма да се появи, ако няма готварски съд в зоната за готвене или ако готварският съд не може да бъде установен поради неправилно поставяне или неподходящ материал.
- Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, прегледът на съответната зона за готвене ще започне да мига. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично. За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене преди изтичането на посоченото време.

6.4 Използване на зоните за готвене

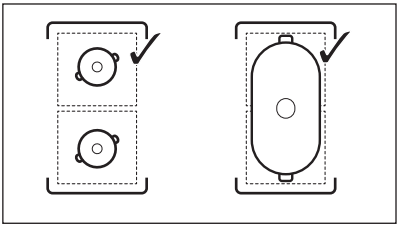
Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

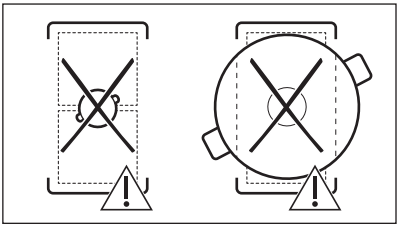
За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). Готварският съд трябва да е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“.

За да активирате зоната за готвене, докоснете символа на съответната зона или поставете готварския съд в центъра ѝ. На екрана се появяват наличните програми. Задайте нивото на нагряване или изберете една от автоматичните функции. За да се върнете към основния изглед, докоснете X в горния десен ъгъл.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно, като използвате Мост.

www.elektromarkabolt.hu



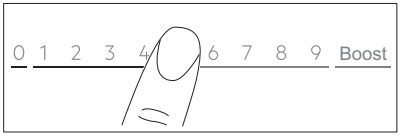


Когато другите зони за готвене са активни, степента на нагряване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.

6.5 Настройки за затопляне

1. Дезактивирайте плочата.
2. Поставете готварския съд върху избраната зона за готвене и докоснете символа на съответната зона.
3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете степента на нагряване.

Иконите за ниво на мощност 1-9 стават по-големи и лентата по-долу става червена, за да покаже текущата настройка на мощността. Когато е избрано нивото на мощност, екранът се променя на разширен екран.



Можете също да промените настройката на нагряването на екрана за преглед на зоната. За да отидете на екрана за преглед на зоната, докоснете центъра на изгледа с разширен екран. За да промените нивото на нагряване, докоснете — или +. За да отворите разширения изглед на екрана, докоснете нивото на мощност.

6.6 Boost

Тази функция създава допълнителна мощност за индукционните зони за готвене. Функцията може да се активира за зоната за готвене само за ограничен период от време. След това зоната за готвене се връща автоматично на най-високата степен на затопляне.

1. Изберете зоната за готвене.
2. Докоснете Boost , за да активирате функцията.

Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагряване на 0.

ⓘ

Boost не работи, когато:
- Мост работи,
- Flex Bridge работи,
- мощността в рамките на една фаза е недостатъчна (вижте "Управление на мощността").

ⓘ

За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

6.7 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Докато индикаторът III / II / I свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

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

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

III - продължаване на готвенето,

www.elektromarkabolt.hu

II - поддържане на топлина

I - остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:
- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.8 Режим Поддържане на топлина

Тази функция поддържа храната топла с настройката за ниска температура.

Режим Поддържане на топлина е налична само когато зоната за готвене е все още топла след приключване на процеса на готвене (с видима икона за остатъчна топлина) и готварският съд остава върху зоната. Функцията не работи със студена зона за готвене.

1. Натиснете , за да активирате Режим Поддържане на топлина.

Режим Поддържане на топлина работи, докато не бъде изключен.

2. За да спрете функцията, докоснете в горния ляв ъгъл на екрана.

Можете да настроите таймер, ако е необходимо. Вижте „Опции на таймера“.

6.9 Опции на таймера

ЕкоТаймер

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

За да се пести енергия нагревателят на зоната за готвене се деактивира, преди прозвучаване на ЕкоТаймер. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и продължителността на готвенето.

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана. Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

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

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

4. Поставете отметка в полето Спиране на зона , за да активирате функцията.
5. Задайте времето.
6. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Може също така да изберете X, за да отмените избора си.
Можете да промените настройките на ЕкоТаймер по време на готвене:

докоснете със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и . Докоснете ОК, за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагряване на **0**. Или докоснете със стойността на таймера, докоснете X и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Таймер

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана.

Функцията не влияе върху никоя друга функция, която е активна по същото време.

1. Изберете зона за готвене.

На дисплея се показва съответният плъзгач.

2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Премахнете отметката от полето Спиране на зона, за да активирате функцията.
4. Настройте таймера.
5. Докоснете ОК, за да потвърдите.

www.elektromarkabolt.hu

Може също така да изберете X, за да отмените избора си.
Можете да промените настройките на Таймер по време на готвене: докоснете 🔔 със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и появява се изскачащ прозорец. Докоснете OK, за да спрете сигнала.

За изключите функцията, докоснете 🔔 със стойността на таймера, докоснете X и потвърдете избора си, когато се появи изскачащ прозорец.

6.10 ⁞ / ··· Мост

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на затопляне. Можете да го използвате за готвене с големи готварски съдове.

Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията няма да бъде активирана.

1. Поставете готварските съдове върху зоните за готвене.
2. Докоснете ☰ >Мост. Можете също да използвате краткия път ···, видим в прегледа на зоната.
3. Задайте степента на нагряване.

За да деактивирате функцията, докоснете прекия път ···. Зоните за готвене работят отново независимо една от друга.

6.11 ⏸ Пауза

Тази функция задава всички зони за готвене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Не можете да активирате функцията, ако работи автоматична програма (Ястия или ФУНКЦИИ).

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

Функцията не спира функциите на таймера. Когато функцията на таймера приключи, докоснете някъде по екрана, за да спрете звуковия сигнал.

1. Докоснете ☰, за да отворите Меню.
2. Докоснете ⏸, за да активирате функцията.

Степента на затопляне е намалена на ♨ (Режим Поддържане на топлина).
За да деактивирате функцията, докоснете ПОДНОВЯВАНЕ.

Предишните настройки за нагряване ще бъдат възстановени.

6.12 🔒 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратява неумишлена промяна на степента на нагряване.

1. Задайте степента на нагряване.
2. Докоснете ☰, за да отворите Меню.
3. Докоснете 🔒, за да активирате функцията.

За да деактивирате функцията, натиснете и задръжте ОТКЛЮЧВАНЕ за 4 секунди.

> ⓘ
> Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.13 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

1. Докоснете ☰, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки **>** Опции **>** Защита за деца.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите E-U-O по азбучен ред, за да активирате функцията.

За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

След активирането на функцията може да е необходимо известно време, за да заработи.

www.elektromarkabolt.hu

6.14 Термосондата обща информация

Термосондата е безжична температурна сонда. Можете да я използвате, за да регулирате параметрите за готвене на различен вид ястие и да ги поддържате по време на процеса на готвене. Термосондата функционира също като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Можете да активирате Термосондата за Ястия и ФУНКЦИИ, както и ръчно готвене.

Термосондата се свързва към плота чрез Bluetooth и се презарежда. Според нормата: EN 60335 Термосондата трябва да се зарежда само със зареждащата станция и захранващия адаптер, включени в пакета. Една минута зареждане осигурява до 8 часа работа.

Цветът на лампичката показва поведението на Термосондата:
- Червено - зареждане
- Мигаща червена - аларма / изтощена батерия
- Зелено - напълно заредена
- Синьо - свързване

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосондата в храната, поне до маркировката на минималното ниво. Поставете Термосондата на ръба на готварския съд или тигана с куката. Само металната част на сензора за храна може да влиза в контакт с храна и течност. Ако попадне в течност, внимателно я извадете с подходящ инструмент.

Съвети за течности

- Потопете Термосондата в течност 2-5 см над маркировката за минимално ниво, за да получите най-добри резултати от готвене.
- Използвайте капака, за да пестите време и енергия. Поставете отметка в квадратчето "Използване на капак".

Съвети за твърди храни

- Следвайте инструкциите на дисплея, за да поставите правилно Термосондата в храната за най-добри резултати от готвене.
- Поставете Термосондата в най-плътната част на храната.
- Уверете се, че Термосондата е поставена стабилно в храната.
- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 см см върхът наТермосондата трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосондата, преди да обърнете парчето храна, ако е необходимо, след това го поставете отново.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосондата остава извън повърхността.

6.15 Печене с Термосондата

Уверете се, че Термосондата е свързан, калибриран и зареден, преди да започнете да готвите. Вижте „Преди първа употреба“.

Когато използвате автоматични програми, като "ФУНКЦИИ" или "Ястия", използвайте Термосондата като допълнително средство за измерване, задаване и регулиране на целевата температура на зоната за готвене, зададена за всяко ястие или метод на приготвяне. Вижте "ФУНКЦИИ" и "Ястия".

1. Изберете функцията или вид ястие от Менюто.
2. Докоснете ⟋ в горния десен ъгъл на дисплея, за да зададете или регулирате целевата температура.
   - Можете да докоснете OK в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете ☐, преди да активирате функцията.
   - За някои функции на дисплея има целесъобразни съвети.
   - За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосондата.

www.elektromarkabolt.hu

- Някои опции започват с предварително загряване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
- За повечето опции, напр. SousVide и Пуширане можете да промените температурата по подразбиране.
- Можете да промените времето за готвене по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време за готвене е зададено предварително единствено за SousVide.

3. Следвайте инструкциите в изскачащите прозорци.
4. След като зададеното време изтече и/или целевата температура е достигната, прозвучава звуков сигнал и се появява известие. За да затворите прозореца, докоснете OK.

Термометър

Когато готвите ръчно, можете да използвате Термосондата като термометър, за да измерите температурата на ястието и да Ви уведоми, когато целевата температура е достигната.

1. Отворете плъзгача за зоната за готвене и задайте настройката за затопляне.
2. Докоснете ⁄ в горния десен ъгъл на дисплея.

Следвайте инструкциите на екрана.

3. Задайте целевата температура на ястието.

Настоящата температура, измерена с Термосондата, сега се вижда в десния ъгъл на дисплея. Докоснете отново, за да регулирате целевата температура, ако е необходимо.

4. Когато зоната за готвене достигне целевата температура, прозвучава звуков сигнал и се появява известие.

6.16 ФУНКЦИИ: Пържене на тиган

Тази функция ви позволява да зададете подходящо ниво на топлинна настройка за пържене на храната. Плотът регулира температурата за различни видове ястия и я поддържа по време на цялото готвене. След като степента на нагряване е зададена, не е необходимо ръчно регулиране на температурата.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте само студени готварски съдове.
Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от зоните за готвене от лявата страна. Можете да комбинирате четирите зони в две зони за готвене с различни размери или в една голяма зона за готвене с помощта на Flex Bridge.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Пържене на тиган.
3. Свържете Термосондата, ако е необходимо.

Докоснете ⁄, за да регулирате температурата.

4. Изберете ниво на пържене.

Започва подгряване.

5. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира.
Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Сега можете да поставяте олио и храна в тигана. За да затворите прозореца и да започнете да пържите, докоснете OK. За да спрете функцията ръчно, докоснете 0 на лентата за управление.

Полезни съвети:

- Следвайте инструкциите на екрана кога да обърнете храната или да регулирате нивото на нагряване.
- Ако е необходимо, можете да промените нивото на нагряване по подразбиране.
- За дебели парчета храна или сурови картофи, използвайте капак през първите 10 мин. пържене.
- Тежките тигани може да се нагряват по-бавно.
- Използвайте ламинирани тигани при ниска степен на затопляне, за да

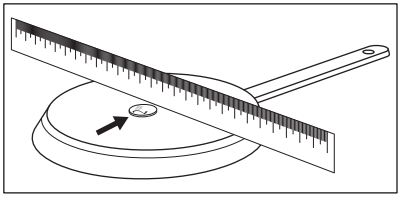
www.elektromarkabolt.hu

предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.
- Не използвайте тънки емайлирани готварски съдове. Те могат да прегреят и да се повредят.

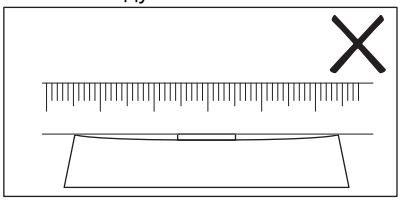
Подходящи съдове за функцията Пържене на тиган

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

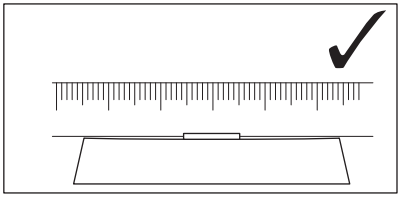
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



a. Съдът не е поставен правилно, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



b. Съдът е поставен правилно, ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



6.17 ФУНКЦИИ: Кипване

Тази функция автоматично регулира степента на затопляне, така че водата да не заври, след като достигне Точка кипене.

Функцията Кипване изисква Термосондата , за да работи.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
> Не използвайте функцията с празни съдове. Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд, пълен с вода, върху зоната за готвене. Течността трябва да покрива изцяло маркировката за минималното ниво на Термосондата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Кипване.
3. Свържете Термосондата.

Докоснете , за да регулирате температурата.

4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира.

5. За да спрете функцията ръчно, докоснете ■ в горния ляв ъгъл на екрана.

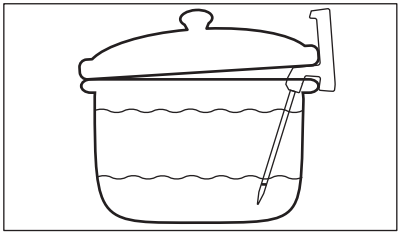
След като точката на кипене е достигната, плочата автоматично намалява степента на нагряване. В този момент можете да я регулирате и ръчно, ако е необходимо. Следвайте инструкциите на екрана.

Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на картофи.
- Заредете Термосондата преди готвене.
- Калибрирайте Термосондата преди употреба, за да определите точната точка на кипене.
- Напълнете готварския съд със студена вода или вода със стайна температура. Минималното ниво на течността трябва да покрива изцяло минималното ниво на Термосондата. Максималното ниво на течността оставя поне 4 смпространство под ръба на готварския

www.elektromarkabolt.hu

съд.



- В зависимост от вида на храната и готварския съд, можете да регулирате степента на нагряване след достигане на точката на кипене.
- Добавете сол, когато е достигната точката на кипене, ако е необходимо.
- Използвайте капак, за да пестите енергия. Бъдете внимателни, когато го премахвате.

6.18 ФУНКЦИИ: Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на продукти, напр. шоколад или масло.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топене .
3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
4. Докоснете ОК .

За да спрете функцията ръчно, докоснете ⏹ в горния ляв ъгъл на екрана.

6.19 Ястия

Тази функция ви помага да приготвяте различни ястия, като използвате предварително зададени програми, предназначени за определени категории храни. Наличието на програми зависи от зоната за готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете две странични зони, като използвате Мост. Можете да комбинирате четирите зони в две зони за готвене с различни размери или в една голяма зона за готвене с помощта на Flex Bridge.
2. Изберете Ястия.
3. Изберете типа ястие.
4. Свържете Термосондата, ако е необходимо.

Докоснете , за да регулирате температурата.

5. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
6. Следвайте инструкциите на екрана.

В зависимост от типа на ястието и избраната програма можете да задавате и променяте детайли, напр. ниво на готовност, ниво на нагряване при пържене и др.

Полезни съвети:

- Най-често приготвяните ястия се добавят автоматично към списъка с Най-сготвено.
- Някои ястия имат дълги имена, които не могат да се изпишат напълно в списъка. За да видите пълното име на ястието, докоснете „...“.
- Можете ръчно да добавите програми към списъка с Предпочитани ♡.
- Можете да скриете определени програми, като докоснете 🗑. За да възстановите програмите, отидете на Настройки > Настройка > Ястия.

6.20 Hob²Hood

Това е автоматична функция, свързваща плота към подходящ абсорбатор. Плота и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя и регулира автоматично въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещия готварски съд върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора ръчно от плота или от самия аспиратор.

www.elektromarkabolt.hu

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

При някои абсорбатори функцията може да е деактивирана по подразбиране. В такива случаи първо активирайте функцията на аспиратора, а след това – на плота. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

Настройване на автоматичния режим на вентилатора

За да настроите аспиратора на автоматичен режим, изберете между следните зададени скорости на вентилатора: Режим 2 – режим 6. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Можете да настроите плота така, че да активира само осветлението при избирането на режим 1.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Hob²Hood.
3. Включете превключвателя, за да активирате аспиратора.

Всички автоматични режими се появяват като списък.

4. Изберете режим.
5. Докоснете X или 〈, за да запазите избора и да излезете.

За да проверите текущата скорост на вентилатора, докоснете ✂. Нивото на скоростта на вентилатора се вижда в горния ляв ъгъл на дисплея. За да изключите вентилатора, докоснете ⏹. За да включите вентилатора, докоснете ▶.

Автоматични режими	Автоматично осветление	Кипене[1]	Пържене[2]
		Скорост на вентилатора	
OFF	ИЗКЛ.	-	-
Режим 1	Вкл.	-	-
Режим 2 [3]	Вкл.	1	1
Режим 3	Вкл.	-	1
Режим 4	Вкл.	1	1
Режим 5	Вкл.	1	2
Режим 6	Вкл.	2	3

1) Плотът разпознава процеса на варене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

2) Плотът разпознава процеса на пържене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

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

Задаване на ръчен режим на вентилатор

Можете да регулирате ръчно скоростта на вентилатора.

1. Докоснете ✂.
2. Докоснете Ръчно.

Появява се контролна лента с текущата скорост на вентилатора.

3. Докоснете или плъзнете пръста си, за да зададете нивото на скоростта на вентилатора.

За да включите максималната скорост на вентилатора, докоснете Boost. Вентилаторът работи в режим Boost за определено време. След този период настройката на скоростта на вентилатора автоматично се променя на 3. За да изключите Boost ръчно, натиснете 0.

Осветление на аспиратора

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За целта задайте автоматичния режим на Режим 1 - Режим

www.elektromarkabolt.hu

6. Можете също ръчно да включите или изключите осветлението на аспиратора.

Ръчно включване на осветлението

1. Докоснете .
2. Докоснете , за да включите осветлението.

За да изключите осветлението, докоснете отново.

6.21 Език

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език.
3. Изберете езика от списъка.

За да запаметите избора, докоснете X или . След това изберете ДА в изскачащия прозорец.

Ако сте избрали грешен език, докоснете > . Появява се списък. Изберете първата опция отгоре вляво, а след това втората опция отгоре вдясно. Превъртете надолу, за да изберете правилния език от списъка. Когато се появи изскачащият прозорец, изберете опцията отдясно.

6.22 Звук на бутоните / Сила на звука

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

Можете също да изберете нивото на звука.

1. Докоснете на екрана, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните/Сила на звука.
3. Изберете съответната опция.

Настройката се запаметява автоматично.

6.23 Яркост

Можете да променяте яркостта на дисплея.

Има 5 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 5 – най-високото.

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост.
3. Изберете съответното ниво.

Настройката се запаметява автоматично.

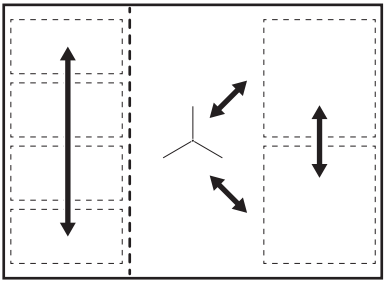
6.24 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

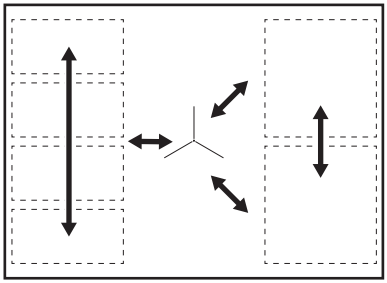
- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на затопляне на зоната за готвене, избрана първа (или зона за готвене, използваща ФУНКЦИИ или Ястия), винаги е с приоритет. Останалата мощност ще бъде разделена между другите зони за готвене по реда на избор.
- Цветът на лентата за управление показва наличните опции за настройка на температурата:
  - червено – текущата степен на нагряване;
  - бяло – максималната налична степен на нагряване;
  - светлосив - неналичната степен на затопляне (Управление на мощността работи).
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.

www.elektromarkabolt.hu



Ако общата мощност на плота е ограничена (1500 W - 6000 W), функцията разпределя наличната мощност между всички зони за готвене. Вж. глава „Преди първа употреба“ > „FlexPower“.



7. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 / ···Flex Bridge

Гъвкавата индукционна зона за готвене се състои от четири разделения. Разделенията могат да се комбинират в две зони за готвене с различен размер или в една по-голяма зона за готвене. Вие избирате комбинацията от разделенията чрез активиране на режима, приложим към размера на готварския съд, който ще използвате. Има три налични режима: Стандартен, голям мост и макс. мост.

1. Поставете готварските съдове върху зоните за готвене.
2. Докоснете > Flex Bridge. Можете също да използвате краткия път ···, видим в прегледа на зоната.
3. Изберете режима, който най-добре отговаря на размера на вашия готварски съд.
4. Задайте настройка на затопляне.

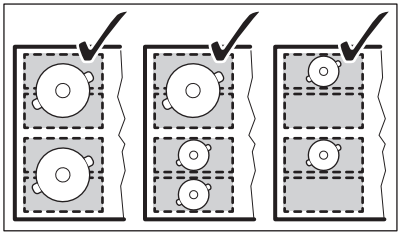
ⓘ

Можете да зададете различни настройки на затопляне за всяка отделна зона, създадена в даден режим.

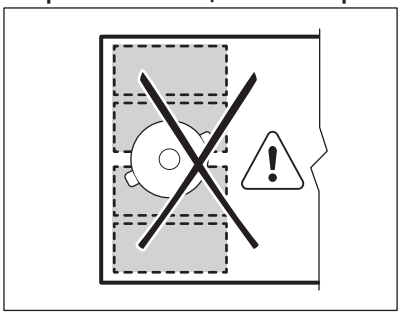
7.2 Стандартен режим Flex Bridge

Този режим обединява зоните в две зони за готвене със същия размер. Двете зони работят като независими зони за готвене.

Правилна позиция на готварски съд::



Неправилна позиция на готварския съд:



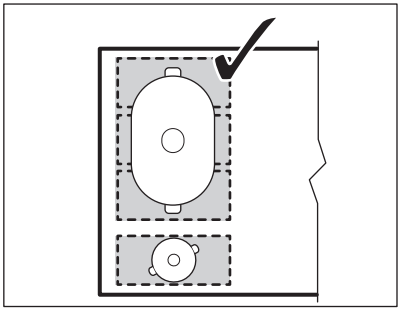
7.3 Flex Bridge Режим Big Bridge (Голям мост)

Този режим обединява трите задни зони в една зона за готвене. Единичната предна

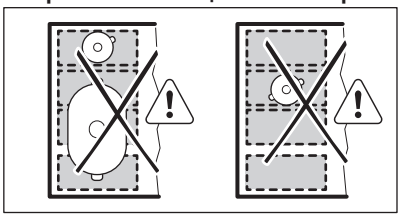
www.elektromarkabolt.hu

зона работи като независима зона за готвене.

Правилна позиция на готварски съд:



Неправилна позиция на готварския съд:

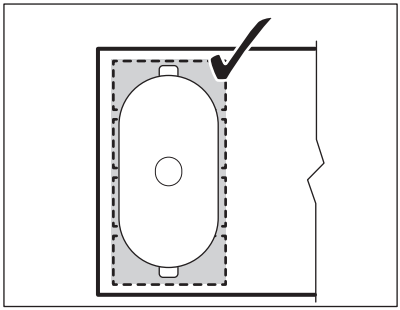


7.4 Flex Bridge Режим Max Bridge (Максимален мост)

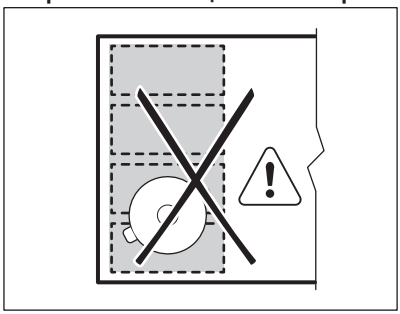
Този режим комбинира всички раздели, за да образува една голяма зона за готвене.

Можете да го използвате за готвене с голям тиган или плоча.

Правилна позиция на готварски съд:



Неправилна позиция на готварския съд:



8. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Готварски съдове

ⓘ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- За функцията Пържене на тиган използвайте само тигани с плоско дъно.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.
- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото , тъй като това може да нащърби или повреди стъклената повърхност.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана,

www.elektromarkabolt.hu

многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
  - Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
  - От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

Вижте „Технически данни“.

8.2 Шумове по време на работа

Шумовете са нормални и не показват неизправност. Шумовете от готварските съдове може да варират в зависимост от материала на готварските съдове и нивото на мощност.

Шумове, свързани с готварски съдове:

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- бучене: използвате високо ниво на мощност;

Шумове, свързани с плота:

- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

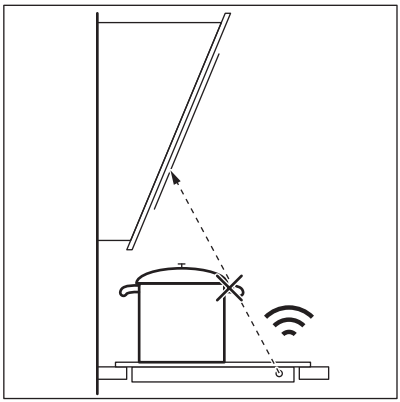
8.3 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте халогенна светлина върху панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджера). Вижте изображението.

Аспираторът, показан по-долу, е само с илюстративна цел.

www.elektromarkabolt.hu



Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.

Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob²Hood е включен.

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на AEG, които работят с тази функция, трябва да имат символа .

9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надраскванията или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

Щампата на гъвкавата индукционна зона за готвене може да се замърси или да смени цвета си в резултат на плъзгането на готварските съдове. Можете да почистите областта по описания начин.

9.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.

www.elektromarkabolt.hu

- **Отстранете лъскавите метални обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

9.3 Почистване на Термосондата

- Почистете Термосондата преди първа употреба.
- Използвайте само неутрални препарати.
- Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети.
- Не мийте Термосондата в съдомиялната.
- Пластмасовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който Термосондата работи.

10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Как да постъпите, ако…

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 мин свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.

www.elektromarkabolt.hu

Проблем	Възможна причина	Корекция
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
След като активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ), плотът започва да се затопля, спира и след това започва отново.	Това е проверка за безопасност, за да се гарантира, че Термосондата е в готварски съд, за който са активирани автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ).	Това е обичайна процедура, която не показва неизправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
	Нивото FlexPower е прекалено ниско.	Променете максималната мощност в Меню. Вж. „Преди първа употреба“.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Термосондата не отговаря или дисплеят показва, че Термосондата не е намерен.	Термосондата е разредена или Bluetooth не е зададен.	Заредете Термосондата. Свържете Термосондата с плота чрез Bluetooth. Вижте "Термосондата сдвояване и калибриране".
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100 °C.	Не сте калибрирали Термосондата или сте го направили неправилно.	Калибрирайте Термосондата още веднъж. Вижте "Термосондата сдвояване и калибриране".
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосондата е поставена неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте „Ежедневна употреба“.
Червената лампичка на Термосондата мига.	Термосондата е разредена или повредена.	Заредете Термосондата. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да сменяте съда след стартиране на функцията.

www.elektromarkabolt.hu

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбъркайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането й.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Автоматичните програми (Ястия или ФУНКЦИИ) или SousVide спират.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40 °C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загрявайте готварския съд предварително.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Екранът на Hob²Hood не се вижда.	Hob²Hood е изключен от настройките.	Отидете на настройки/Hob²Hood и активирайте функцията.
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим Режим 1.	Променете режима на Mode 1 - Mode били изчакайте, докато автоматичният режим започне.
Hob²Hood Режими 1 - 6, но светлината е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Следвайте инструкциите в „Ежедневна употреба“, „Език“, за да промените грешен език.
Гъвкавата индукционна зона за готвене не загрява готварските съдове.	Готварските съдове са правилно поставени върху гъвкавата индукционна зона за готвене.	Готварските съдове са правилно поставени върху гъвкавата индукционна зона за готвене. Позицията на готварските съдове зависи от активираната функция или от режима на функция. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е грешен за активираната функция или режим на функция.	Използвайте готварски съдове с диаметър, приложим за активираната функция или режим. Използвайте готварски съдове с диаметър, по-малък от 160 мм за всяка отделна приспособяема индукционна зона за готвене. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.
Зоната за готвене се деактивира.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Ежедневна употреба“.

www.elektromarkabolt.hu

Проблем	Възможна причина	Корекция
Излизат 🔒 и съобщение.	Заключване работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Появява се E – U – O.	Защита за деца работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Лентата за нивото на мощност мига.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.
	Flex Bridge работи. Едно или повече разделения на активирания режим не са покрити от готварските съдове.	Поставете готварския съд върху правилния брой разделения на режима на функция, който работи или сменете режима на функция. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.
E3 светва.	Електрическата връзка е неизправна.	Изключете плота от електрозахранването и проверете връзката. Вижте „Монтаж“.
E4 светва.	Сензорът за температура на зоната засича твърде висока или твърде ниска температура.	Оставете зоната за готвене да изстине или увеличете околната температура над 15°C. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
E7 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Погрижете се нищо да не блокира вентилатора. Ако нищо не блокира вентилатора и проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с подходящо (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
Котлонът не може да се свърже с безжичната мрежа.	Рутерът блокира новите WLAN участници.	Уверете се, че рутерът позволява нови участници. Рестартирайте рутера, ако е необходимо.

www.elektromarkabolt.hu

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Безжичната връзка в плочата не е активирана.	Активирайте WiFi. Вижте „Преди първа употреба“, Безжична връзка/ връзка на приложението.
	Честотата на рутера е зададена на 5 GHz.	Променете настройките на рутера на 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерът поддържа само 5 GHz честота, котлонът не може да бъде свързан.
	Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера по-близо до плочата. Използвайте WiFi ретранслатор, за да засилите сигнала, ако е необходимо.
Не можете да намерите плота в списъка на WLAN мрежата в настройките на приложението.	Плочата вече е свързана към мрежата, но може да не е видима.	Изключете плочата от мрежата. Вижте „Преди първата употреба“, Безжична връзка / връзка на приложението.
Не е налична по-висока степен на затопляне.	Управление на мощността работи и намалява максималната мощност.	Вижте „Ежедневна употреба“, Управление на мощността.
Функцията Кипване не стартира.	Лазерната маркировка на върха Термосондата не е напълно потопена в течност. Водата е твърде топла. Термосондата не е заредена.	Добавете още вода в готварския съд. Използвайте вода със стайна температура. Заредете Термосондата преди да стартирате процеса на готвене.
Функцията Кипване работи неправилно.	Измерването на температурата е неточно, защото Термосондата г не е калибрирана.	Калибрирайте Термосондата преди първия процес на готвене.
Загряването с функцията Пържене на тиган отнема дълго време.	Готварските съдове са твърде малки, прекалено тежки или дъното не е равно.	Вижте „Полезни съвети“.

10.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

11.1 Табелка с данни

Модел TH85IH50IB: Продуктов код (PNC) 949 598 234 00

www.elektromarkabolt.hu

Тип 62 D5A 05 FA
Индукция 7.35 kW
Сериен № .....
AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW

11.2 WiFi връзка

WiFi честота	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Boost [W]	Boost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Средна задна зона	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	2300	3200	10	125 - 210
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210
Гъвкава индукционна зона за готвене	2300	3200	10	минимум 105

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност за диаметър на готварския съд в таблицата). Не използвайте готварски съдове, по-големи от диаметъра на зоната за готвене.

11.4 Термосондата технически спецификации

Термосондата е одобрена за употреба в контакт с храна.

Работна честота	2400 - 2483,5 MHz
Максимална мощност на предаване	7 dBm
Температурен диапазон	0 - 200°C
Цикъл на измерване	2 сек

12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

www.elektromarkabolt.hu

12.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за

Идентификация на модела		TH85IH50IB
Вид на плота		Плот за вграждане
Брой зони за готвене		3
Брой площи за готвене		1
Технология за загряване		Индукция
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Средна задна зона Предна дясна Задна дясна	21.0 см 21.0 см 21.0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш) на площта за готвене	Лява	Д 45.8 см Ш 21.4 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Средна задна зона Предна дясна Задна дясна	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Енергийна консумация на площта за готвене (EC electric cooking)	Лява	191.1 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността.

12.2 Енергоспестяваща

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

12.3 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Потребление на енергия в режим Изкл.	0.5 W
Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа	2.0 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте глава „Преди първа употреба“.

13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

www.elektromarkabolt.hu

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.elektromarkabolt.hu

Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.

Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....38
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....40
3. INSTALACE....43
4. POPIS VÝROBKU....46
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....48
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....50
7. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA....59
8. TIPY A RADY....61
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....62
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....63
11. TECHNICKÉ ÚDAJE....67
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....68
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....69

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

www.elektromarkabolt.hu

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s vyhrazenou aplikací.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

www.elektromarkabolt.hu

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

⚠ VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

www.elektromarkabolt.hu

- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skříncе pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použijte

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte příbory ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.

www.elektromarkabolt.hu

- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Pečicí sonda

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

- Pečicí sonda používejte v souladu s účelem jejího použití. Nepoužívejte ji k otevírání nebo ke zdvihání čehokoliv.
- Používejte pouze jednu Pečicí sonda doporučenou pro danou varnou desku.
- Nepoužívejte ji, když je poškozená nebo porouchaná.
- Nepoužívejte Pečicí sonda v troubě nebo mikrovlnné troubě.
- Ujistěte se, že Pečicí sonda je vždy uvnitř jídla či tekutiny až po minimální označenou úroveň.
- Vyčistěte Pečicí sonda před a po každém použití. Buďte opatrní, hrot Pečicí sonda je špičatý.
- Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty. Pečicí sonda nemyjte v myčce nádobí. Silikonové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.
- K uskladnění a dobíjení Pečicí sonda použijte originální obal.
- Před vložením do nabíječky se ujistěte, že je Pečicí sonda chladná, čistá a suchá.
- Skladujte Pečicí sonda na bezpečném a suchém místě mimo dosah dětí.

2.5 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či

www.elektromarkabolt.hu

vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.7 Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

⚠ VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obraťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

⚠ VAROVÁNÍ!
Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

⚠ POZOR!
Připojení pomocí kontaktích zástrček jsou zakázána.

⚠ POZOR!
Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

⚠ POZOR!
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

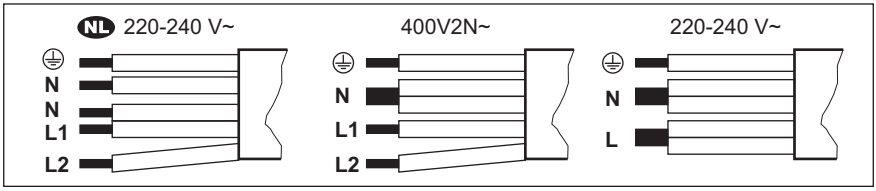
Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Dvoufázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

www.elektromarkabolt.hu



NL 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²**	
⏚	Zelený – žlutý	⏚	Zelený – žlutý	⏚	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

3.4 Montáž těsnění - vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.
2. Rozstříhejte dodaný těsnicí proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakraťte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.
4. Nasaďte proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

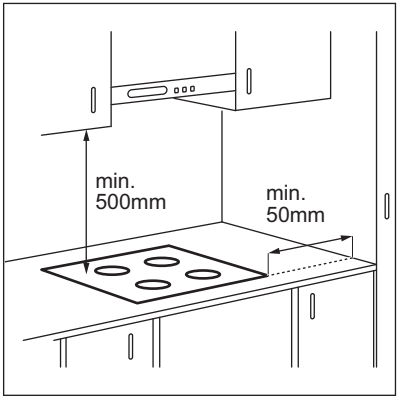
Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.5 Montáž těsnění – instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěný uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

3.6 Sestava

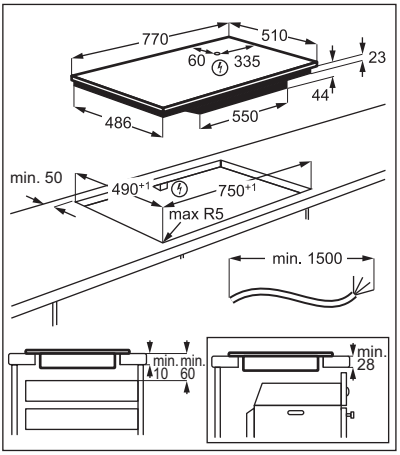
Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.



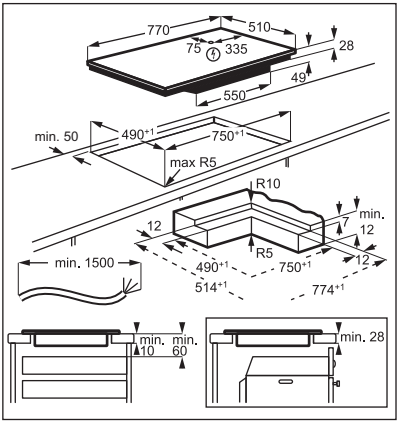
Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

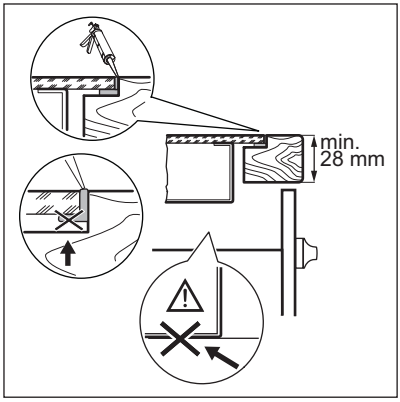
www.elektromarkabolt.hu

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE





Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Chcete-li najít video „Jak nainstalovat plošně zarovnanou indukční varnou desku AEG“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

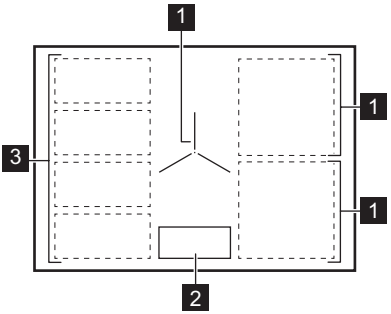
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

www.elektromarkabolt.hu

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy

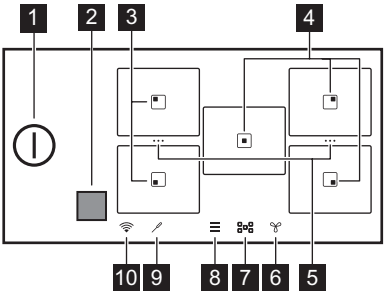


1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel
3 Flexibilní indukční varná zóna se skládá ze čtyř částí

Pro podrobnější informace o velikostech varných zón viz část „Technické údaje“.

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

Hlavní zobrazení

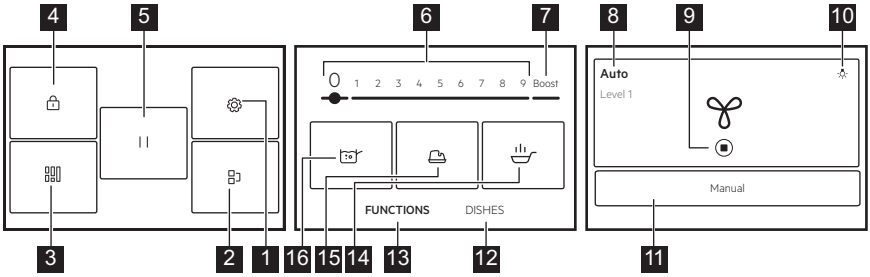


	Symbol	Popis
1	⏻	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	■	Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood. Nezakrývejte ho.
3	▣	Zóna s funkcemi Smažení a Vaření.
4	▣	Zóna s funkcí Vaření.
5	•••	Zkratka pro Bridge. Slouží ke sloučení dvou bočních varných zón a vytvoření jedné varné zóny nebo k rozdělení sloučených zón. Zkratka pro Flex Bridge. Přepínání mezi třemi dostupnými režimy: Standardní / velké spojení varných zón / maximální spojení varných zón. Funkce zkombinuje dvě varné zóny do segmentů.
6		Slouží k nastavení funkce odsavače par.

www.elektromarkabolt.hu

	Symbol	Popis
7		Otevření přehledu zón.
8		Otevření Nabídka.
9		Ukazatel Pečicí sonda.
10		Ukazatel WiFi.

Rozšířené zobrazení



Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

	Symbol	Popis
1		Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2		Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3		Flex Bridge. Slouží k přepnutí mezi třemi dostupnými režimy: Standardní / velké spojení varných zón / maximální spojení varných zón. Funkce zkombinuje dvě varné zóny do segmentů.
4		Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
5		Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
6	1 - 9	Slouží k nastavení teploty.
7	Boost	Slouží k zapnutí nastavení maximálního tepelného výkonu.
8	Návod / Auto	Zobrazuje aktuální nastavení ventilátoru odsavače par.
9		Slouží k zastavení/restartování odsavače par.
10		Slouží k zapnutí nebo vypnutí odsavače par.
11	Návod / Auto	Slouží k přepnutí do manuálního nebo automatického režimu odsavače par.
12	Pokrmy	Slouží k volbě přednastavených automatických programů pro různé druhy potravin.

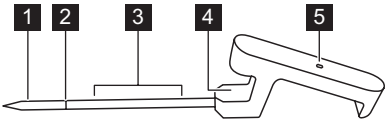
www.elektromarkabolt.hu

	Symbol	Popis
13	FUNKCE	Slouží k volbě automatických programů pro různé způsoby přípravy.
14		Smažení. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
15		Rozpouštění. Slouží k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla.
16		Vaření. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

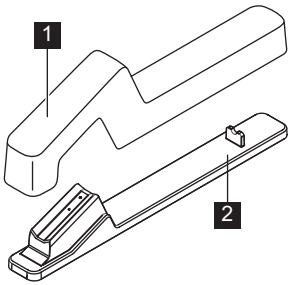
Navigaci displeje

Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
	Slouží ke sbalení/rozbalení pokynů na displeji.
	Slouží k zapnutí / vypnutí funkce.
	Slouží k přechodu zpět/vpřed o jednu úroveň v rámci Nabídka.

4.3 Pečicí sonda



1 Bod měření
2 Značka minimální úrovně
3 Doporučený rozsah ponoření (u tekutin)
4 Háček pro umístění Pečicí sonda na okraji
5 Kontrolka



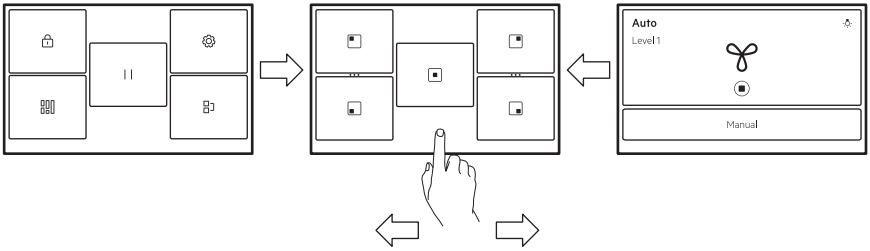
1 Kryt
2 Nabíjecí stanice

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Navigace displejem



Pro navigaci mezi obrazovkami klepněte na symboly v dolní části displeje. Můžete také přejet doleva a spravovat nastavení pro Hob²Hood nebo doprava pro dosažení Nabídka.

Pokud displej okamžitě nereaguje, ujistěte se, že se dotýkáte středu zvoleného symbolu / funkce, nebo se jej pokuste stisknout o něco déle.

5.2 První připojení k síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Jas, Hlasitost a Tóny tlačítek.

Nastavení můžete změnit v Nabídka > Nastavení > Nastavení. Viz „Denní používání“.

5.3 FlexPower

FlexPower definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení spotřebič pracuje na nejvyšší možný výkon. Maximální výkon můžete změnit, pokud instalace nepodporuje plný výkon.

Pokud je výkon nižší než 2000 W, nelze aktivovat žádné automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE).

1. Zapněte varnou desku.
2. Ujistěte se, že jsou všechny varné zóny vypnuté.
3. Stisknutím ☰ na displeji otevřete Nabídka.
4. Vyberte Nastavení > Nastavení > FlexPower a zvolte příslušnou úroveň výkonu.
5. Stiskněte 〈 nebo X. Výběr potvrďte podle pokynů na displeji.

⚠ POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

5.4 Připojení k bezdrátové síti / aplikaci

Aby bylo možné aplikaci používat, musí být varná deska připojena k bezdrátové síti. WiFi je ve výchozím nastavení zapnutý.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > WiFi.
3. Dotkněte se posuvníku pro aktivaci WiFi.

Varná deska je nyní připravena k připojení k bezdrátové síti a pomocí aplikace.

4. Stiskněte PŘIPOJIT.
5. Stáhněte si . Naskenujte QR kód na zadní straně návodu k použití nebo si stáhněte aplikaci přímo z obchodu s aplikacemi.
6. Otevřete aplikaci, zaregistrujte se a získejte účet.
7. Přidejte nový spotřebič.
8. Proces připojení dokončete podle pokynů v aplikaci.

Změna/deaktivace síťového připojení

Odpojení varné desky od domácí sítě:

www.elektromarkabolt.hu

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > WiFi:
   - Chcete-li se odpojit od bezdrátové sítě, stiskněte tlačítko ODPOJIT.
   - Chcete-li deaktivovat WiFi, stiskněte posuvník ⬭.

Pro připojení varné desky k nové bezdrátové síti viz „Bezdrátové připojení / připojení k aplikaci“ výše.

5.5 Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda

Vaše varná deska není při dodání spárována s písmenem Pečicí sonda. Spárujte ji před prvním použitím nebo při výměně za novou.

Pro zajištění přesných teplot po spárování vždy zkalibrujte Pečicí sonda.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > Bluetooth.
3. Dotkněte se posuvníku ⬭ pro aktivaci Bluetooth.

Varná deska automaticky vyhledá dostupné příslušenství. Pokud se Pečicí sonda v seznamu nezobrazí, ujistěte se, že je nabitá. Poté jí zatřeste nebo na ni dvakrát poklepejte, aby začala blikat kontrolka.

4. Vyberte Pečicí sonda ze seznamu a podle pokynů na displeji dokončete proces párování.

Po spárování se na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrace.

5. Stiskněte START a podle pokynů na displeji dokončete proces kalibrace.

Pokud v tomto kroku nekalibrujete Pečicí sonda, můžete to udělat později. Znovu zadejte nastavení Bluetooth a pokračujte výběrem Pečicí sonda.
Chcete-li použít všechny funkce Pečicí sonda, nejprve je zkalibrujte.

Pečicí sonda reset/odstranění

Pečicí sonda můžete kdykoli resetovat nebo odpojit od varné desky.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > Bluetooth.

Na displeji se zobrazí připojené Pečicí sonda.

3. Stiskněte tlačítko Pečicí sonda.
   - Pro opětovnou kalibraci Pečicí sonda stiskněte RESET.
   - Chcete-li vyjmout Pečicí sonda z varné desky, stiskněte 🗑.

Chcete-li Pečicí sonda znovu připojit nebo přidat novou, viz „Párování a kalibrace Pečicí sonda“.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

> ⚠ **VAROVÁNÍ!**
> Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté.
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Indukční varná zóna se automaticky deaktivuje po 50 sekundách.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

www.elektromarkabolt.hu

Vztah mezi tepelným výkonem a dobou, po níž se varná deska vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodině

Při použití funkce Smažení se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Rozpouštění se varná deska vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekce nádoby

Tato funkce detekuje, zda byly na varné zóny umístěny hrnce, a vypne varné zóny, pokud již není možné varné nádoby detekovat.

- Pokud nejprve položíte nádobí na varnou zónu a poté varnou desku zapnete, zobrazí se na přehledu příslušné varné zóny šedý pruh.
- Tento pruh se nezobrazí, pokud na varné zóně není žádná varná nádoba nebo ji nelze detekovat z důvodu jejího nesprávného umístění nebo nevhodného materiálu.
- Odstraníte-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, začne blikat příslušný přehled varných zón. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne. Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu před vypršením uvedeného časového limitu.

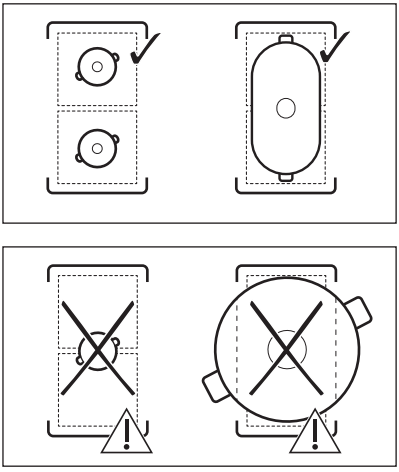
6.4 Používání varných zón

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

Varnou zónu aktivujete stisknutím příslušného symbolu zóny nebo umístěním varné nádoby doprostřed varné zóny a stisknutím příslušného symbolu zóny. Na displeji se zobrazí dostupné programy. Nastavte tepelný výkon nebo zvolte jednu z automatických funkcí. Chcete-li se vrátit k hlavnímu zobrazení, stiskněte X v pravém horním rohu.

Pomocí Bridge můžete s velkými varnými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň.



Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

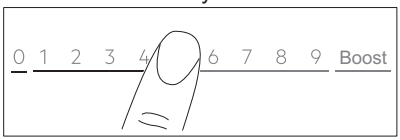
6.5 Tepelný výkon

1. Zapněte varnou desku.
2. Položte nádobu na vybranou varnou zónu a stiskněte příslušný symbol zóny.

www.elektromarkabolt.hu

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

Ikony úrovně výkonu 1-9 se zvětší a pruh pod nimi se změní na červený, čímž se označí aktuální nastavení výkonu. Po výběru úrovně výkonu se obrazovka změní na rozšířené zobrazení obrazovky.



Nastavení tepelného výkonu můžete také změnit na obrazovce přehledu zón. Chcete-li přejít na obrazovku s přehledem zón, dotkněte se středu rozšířeného zobrazení obrazovky. Ke změně nastavení tepelného výkonu stiskněte — nebo +. Chcete-li otevřít rozšířené zobrazení obrazovky, klepněte na úroveň výkonu.

6.6 Boost

Tato funkce poskytne indukčním varným zónám další výkon. Funkci lze zapnout pro varnou zónu pouze na omezenou dobu. Po uplynutí této doby varná zóna automaticky přejde zpět na nejvyšší tepelný výkon.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Funkci zapnete stisknutím Boost.

Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení tepelného výkonu na 0.

ⓘ

Boost nefunguje, když:
- Je zapnutá funkce Bridge,
- Je zapnutá funkce Flex Bridge,
- výkon v jedné fázi je nedostatečný (viz „Řízení výkonu“).

ⓘ

Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Dokud kontrolka III / II / I svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

III - pokračovat ve vaření,

II - uchovat teplé,

I - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:
- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.8 Režim Uchovat teplé

Tato funkce slouží k uchování teploty jídla při nastavení nízké teploty.

Režim Uchovat teplé je k dispozici pouze v případě, že je varná zóna po dokončení vaření stále teplá (s ikonou viditelného zbytkového tepla) a varné nádoby na zóně zůstávají. Tato funkce nefunguje u studené varné zóny.

1. Stisknutím zapněte Režim Uchovat teplé.

Funkce Režim Uchovat teplé funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím ⏹ v levém horním rohu displeje.

V případě potřeby můžete nastavit časovač. Viz „Funkce časovače“.

www.elektromarkabolt.hu

6.9 Časovač

Časovač ECO Timer

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Pro úsporu energie se ohřívač varné zóny vypne před zazněním Časovač ECO Timer. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

Tuto funkci můžete použít, když je zapnutá varná zóna. Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
2. Stiskněte symbol zóny.
3. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

4. Zaškrtněte Stop zónu políčko pro zapnutí funkce.
5. Nastavte čas.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením X.
Během přípravy můžete změnit nastavení Časovač ECO Timer: stiskněte s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a objeví se vyskakovací okno Zvukový signál vypnete stisknutím OK.

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte s hodnotou časovače, stiskněte X a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

Timer

Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu.

Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.

2. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
4. Nastavte čas.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením X.
Během přípravy můžete změnit nastavení Timer: stiskněte s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.
Dotkněte se OK k zastavení signálu.

Chcete-li funkci vypnout, Stiskněte s hodnotou časovače, stiskněte X a potvrďte svou volbu, když se objeví vyskakovací okno.

6.10 / Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách.

Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce se nezapne.

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stiskněte >Bridge. Můžete také použít zástupce , který je viditelný v přehledu zón.
3. Nastavte tepelný výkon.

Pokyny pro vypnutí funkce, dotkněte se zkratky . Varné zóny budou opět fungovat nezávisle.

6.11 Pause

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Funkci nelze zapnout, pokud běží automatický program (Pokrmy nebo FUNKCE).

Když je funkce zapnutá, lze použít pouze symboly a POKRAČOVAT. Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

www.elektromarkabolt.hu

Tato funkce nevypne funkce časovače. Po ukončení funkce časovače klepněte kdekoli na obrazovce a zvukový signál vypněte.

1. Stisknutím ☰ otevřete Nabídka.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu ||.

Rozsvítí se Tepelný výkon se sníží na ♨ (Režim Uchovat teplé).
Pro deaktivaci funkce stiskněte POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

6.12 🔒 Lock

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stisknutím ☰ otevřete Nabídka.
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu 🔒.

Funkci vypnete po a podržte tlačítko ODEMKNOUT po dobu 4 sekund.

> ⓘ
> Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím ☰ otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Funkce > Child Lock.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena E-U-O v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce.

Funkci vypnete vypnutím spínače.

Po aktivaci může nějakou dobu trvat, než funkce začne fungovat.

6.14 Pečicí sonda obecné informace

Pečicí sonda je bezdrátová teplotní sonda. Můžete jej použít k nastavení parametrů vaření pro různé druhy potravin a jejich udržování během celého procesu vaření. Pečicí sonda funguje také jako teploměr, který vám při vaření pomáhá monitorovat teplotu pokrmu nebo tekutin. Můžete zapnout Pečicí sonda pro Pokrmy a FUNKCE a také pro ruční vaření.

Pečicí sonda se připojuje k varné desce pomocí Bluetooth a je dobíjecí. Podle normy: EN 60335 Pečicí sonda by se mělo nabíjet pouze pomocí nabíjecí stanice a napájecího adaptéru, které jsou součástí balení. Jedna minuta nabíjení zajišťuje až 8 hodin provozu.

Barva světla označuje chování Pečicí sonda:
- Červená – nabíjení
- Červená bliká – alarm / slabá baterie
- Zelená – plně nabitá
- Modrá – připojení

Bod měření se nachází v polovině mezi špičkou a značkou minimální úrovně. Vložte Pečicí sonda do pokrmu alespoň po značku minimální úrovně. Umístěte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo pánve za háček. Do kontaktu s potravinami a tekutinou se může dostat pouze kovová část pečicí sondy. Pokud spadne do tekutiny, opatrně ji odstraňte vhodným nástrojem.

Tipy pro tekutiny

- Ponořte Pečicí sonda do tekutiny 2-5 cm nad značku minimální úrovně, abyste dosáhli nejlepších výsledků vaření.
- Používejte pokličku, abyste ušetřili čas a energii. Zaškrtněte políčko Použít víko.

Tipy pro pevné potraviny

- Řiďte se pokyny na displeji, abyste správně vložili Pečicí sonda do jídla pro nejlepší výsledky vaření.
- Vložte Pečicí sonda do nejsilnější části jídla.
- Ujistěte se, že je Pečicí sonda pevně zasunutá do jídla.
- U masa / ryb o tloušťce 2 - 3 cm by špička Pečicí sonda měla dosáhnout dna pánve.
- Před převrácením kusu jídla v případě potřeby vyjměte Pečicí sonda a poté jej vložte zpět.
- Při použití grilu plancha se ujistěte, že držadlo Pečicí sonda zůstane mimo jeho povrch.

6.15 Vaření s Pečicí sonda

Než začnete vařit, ujistěte se, že je Pečicí sonda připojeno, kalibrováno a nabito. Viz část „Před prvním použitím“.

www.elektromarkabolt.hu

Při použití automatických programů, jako je „FUNKCE“ nebo „Pokrmy“, použijte Pečicí sonda jako dodatečnou pomůcku k měření, nastavení a nastavení cílové teploty varné zóny určené pro každý pokrm nebo způsob přípravy. Viz „FUNKCE“ a „Pokrmy“.

1. Zvolte funkci nebo typ jídla z nabídky.
2. Stisknutím tlačítka v pravém horním rohu displeje nastavte nebo upravte cílovou teplotu.
   - Můžete stisknout OK v horní části vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
     Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte ☐, než funkci zapnete.
   - U některých funkcí jsou na displeji k dispozici udržitelné tipy.
   - U funkce Smažení můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu.
     U některých jídel můžete kontrolovat teplotu středu jídla, pokud použijete Pečicí sonda.
   - Některé funkce začínají s předehřátím. Postup můžete sledovat na ovládací liště.
   - U většiny funkcí, např. SousVide a Pošírovat, můžete změnit výchozí teplotu.
   - Můžete změnit výchozí čas vaření nebo nastavit vlastní. Minimální délka vaření je předdefinována pouze u SousVide.
3. Řiďte se pokyny ve vyskakovacích oknech.
4. Po uplynutí nastaveného času a/nebo dosažení cílové teploty zazní zvukový signál a zobrazí se upozornění. Okno zavřete stisknutím OK.

Rozpouštění

Při ručním vaření můžete použít Pečicí sonda jako teploměr k měření teploty pokrmu a k upozornění na dosažení cílové teploty.

1. Otevřete posuvník varné zóny a nastavte teplotu.
2. Stiskněte v pravém horním rohu displeje.

Řiďte se pokyny na displeji.

3. Nastavte cílovou teplotu pokrmu.

Aktuální teplota měřená pomocí Pečicí sonda je nyní viditelná v pravém rohu displeje. Dalším klepnutím upravíte cílovou teplotu podle potřeby.

4. Jakmile varná zóna dosáhne cílové teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se upozornění.

6.16 FUNKCE: Smažení

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Tato varná deska upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření. Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

⚠ POZOR!

Používejte pouze studené nádobí.
Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně. Pomocí Flex Bridge můžete tyto čtyři části zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné plochy.
2. Vyberte FUNKCE > Smažení.
3. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka upravte teplotu.

4. Vyberte stupeň smažení.

Předehřívání začne.

5. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě.
Jakmile pánev dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny. Okno zavřete a začnete smažit stisknutím tlačítka OK.
Chcete-li funkci zastavit ručně, stiskněte na ovládací liště 0.

Tipy a rady:

- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.

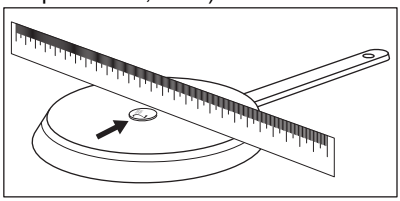
www.elektromarkabolt.hu

- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádobí. Může se přehřát a poškodit.

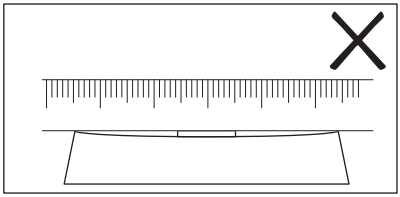
Správné pánve pro funkci Smažení

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

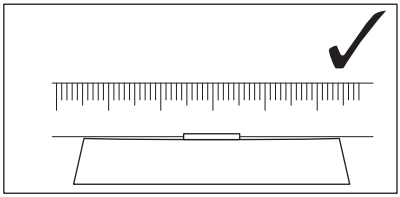
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měrku.
3. Zkuste mezi měrku a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



a. Pokud můžete vložit minci mezi měrku a pánev, je pánev nesprávná.



b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měrku a pánev, je pánev správná.



6.17 FUNKCE: Vaření

Tato funkce automaticky nastaví úroveň ohřevu tak, aby se voda po dosažení bodu varu nevyvařila.

Funkce Vaření vyžaduje, aby funkce Pečicí sonda fungovala.

⚠ POZOR!

Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Na varnou zónu položte hrnec naplněný vodou. Tekutina musí zcela pokrýt značku minimální hladiny na Pečicí sonda.
2. Vyberte FUNKCE > Vaření.
3. Připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka upravte teplotu.

4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

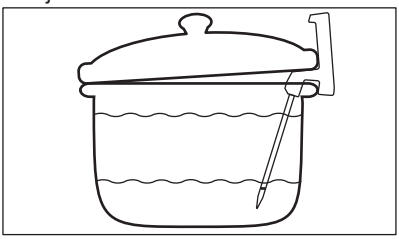
Časovač se spustí okamžitě.

5. Funkci ručně vypnete stisknutím ⏹ v levém horním rohu displeje.

Po dosažení bodu varu varná deska automaticky sníží tepelný výkon. V tomto okamžiku ji můžete podle potřeby upravit také ručně. Postupujte podle pokynů na obrazovce.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.
- Před přípravou nabijte Pečicí sonda.
- Před použitím kalibrujte Pečicí sonda, abyste určili přesný bod varu.
- Naplňte hrnec studenou vodou nebo vodou o pokojové teplotě. Minimální hladina tekutiny musí zcela pokrývat značku minimální hladiny na Pečicí sonda.Maximální hladina tekutiny ponechává alespoň 4 cm místa pod okrajem hrnce.



- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení přívodu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte podle potřeby sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou. Při jeho odstraňování buďte opatrní.

www.elektromarkabolt.hu

6.18 FUNKCE: Rozpouštění

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění potravin, např. čokolády nebo másla.

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu.
2. Zvolte FUNKCE > Rozpouštění.
3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
4. Stiskněte OK.

Funkci ručně vypnete stisknutím ■ v levém horním rohu displeje.

6.19 Pokrmy

Tato funkce vám pomůže připravit různé potraviny pomocí přednastavených programů určených pro konkrétní kategorie potravin. Dostupnost programů závisí na varné zóně.

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě boční zóny pomocí Bridge. Pomocí Flex Bridge můžete tyto čtyři části zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné plochy.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Zvolte typ potravin.
4. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka upravte teplotu.

5. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
6. Řiďte se pokyny na displeji.

V závislosti na typu potravin a zvoleném programu můžete nastavit a upravit podrobnosti, např. úroveň výkonu, úroveň tepla pro smažení atd.

Tipy a rady:

- Nejčastěji připravované pokrmy se automaticky přidávají do seznamu Nejvíce uvařeno.
- Některé pokrmy mají dlouhé názvy, které nelze v seznamu plně zobrazit. Úplný název pokrmu zobrazíte stisknutím tlačítka „…“.
- Programy můžete ručně přidat do seznamu Oblíbené ♡.
- Některé programy můžete skrýt stisknutím 🗑. Chcete-li obnovit programy, přejděte na Nastavení > Nastavení > Pokrmy.

6.20 Hob²Hood

Jedná se o automatickou funkci, která spojí varnou desku k příslušnému odsavači par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí a je nastavována automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor můžete ovládat také ručně z varné desky nebo ze samotného odsavače par.

ⓘ

Změníte-li rychlost ventilátoru na odsavači par, výchozí spojení s varnou deskou bude deaktivováno. Chcete-li funkci znovu aktivovat, oba spotřebiče vypněte a znovu zapněte.

ⓘ

U některých odsavačů par může být funkce ve výchozím nastavení vypnuta. V takových případech nejprve zapněte funkci na odsavači par a poté na varné desce. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Nastavení automatického režimu ventilátoru

Chcete-li nastavit odsavač par do automatického režimu, vyberte si z následujících nastavených rychlostí ventilátoru: Režim 2 – Režim 6. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Volbou režimu 1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Hob²Hood.
3. Zapněte spínač a zapněte odsavač par.

Všechny automatické režimy se zobrazují jako seznam.

www.elektromarkabolt.hu

4. Zvolte režim.
5. Stisknutím X nebo 〈 volbu uložte a odejděte.

Chcete-li zkontrolovat aktuální rychlost ventilátoru, stiskněte tlačítko . Úroveň otáček ventilátoru je viditelná v levém horním rohu displeje. Chcete-li ventilátor vypnout, stiskněte . Ventilátor zapnete stisknutím .

Automatické režimy	Automatické osvětlení	Vaření[1]	Smažení[2]
		Rychlost ventilátoru	
OFF	Vyp	-	-
Režim 1	Zap	-	-
Režim 2 [3]	Zap	1	1
Režim 3	Zap	-	1
Režim 4	Zap	1	1
Režim 5	Zap	1	2
Režim 6	Zap	2	3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.
2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.
3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.

1. Stiskněte .
2. Stiskněte Návod.

Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.

3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

Maximální otáčky ventilátoru zapnete stisknutím Boost. Ventilátor běží určitou dobu v režimu Boost. Po uplynutí této doby se úroveň otáček ventilátoru automaticky změní na úroveň 3. Pro ruční deaktivaci Boost stiskněte 0.

Osvětlení odsavače par

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutím automaticky zapnulo i osvětlení. K tomu nastavte automatický režim na 1 –6. Osvětlení odsavače par můžete také zapnout nebo vypnout ručně.

Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .
2. Stisknutím zapněte osvětlení.

Osvětlení vypnete opětovným stisknutím .

6.21 Jazyk

1. Stisknutím otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte jazyk.

Výběr uložíte stisknutím X nebo 〈. Poté zvolte ANO ve vyskakovacím okně.

Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte > . Zobrazí se seznam. Vyberte první možnost zleva nahoře a poté druhou možnost zprava nahoře. Procházejte seznam a ze seznamu zvolte správný jazyk. Když se objeví vyskakovací okno, vyberte možnost vpravo.

6.22 Tóny tlačítek / Hlasitost

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuky zcela vypnout. Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pípnutím.

Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

1. Stisknutím na displeji otevřete Nabídka.
2. Vyberte: Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost.
3. Zvolte příslušnou možnost.

Nastavení se uloží automaticky.

6.23 Jas

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit 5 stupně jasu, 1 je nejnižší a 5 je nejvyšší.

1. Stisknutím otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

www.elektromarkabolt.hu

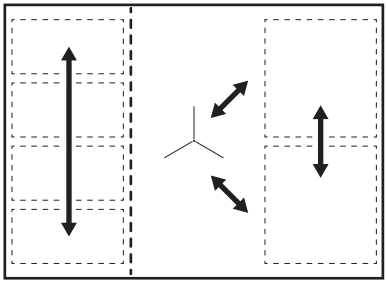
Nastavení se uloží automaticky.

6.24 Řízení výkonu

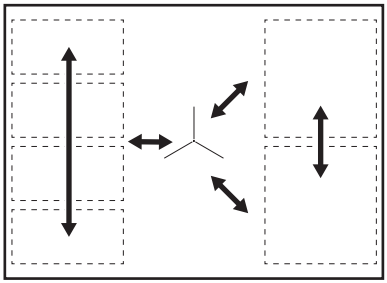
Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny (připojené ke stejné fázi). Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy je upřednostňováno nastavení tepelného výkonu varné zóny, která byla zvolena jako první (nebo varné zóny využívající FUNKCE či Pokrmy). Zbývající výkon bude rozdělen mezi ostatní varné zóny podle pořadí výběru.
- Barva ovládací lišty zobrazuje dostupné možnosti nastavení teploty:
  - červená – zobrazení aktuálního nastavení teploty,
  - bílá – maximální dostupné nastavení tepelného výkonu,
  - světle šedá – nastavení tepelného výkonu není k dispozici (funkce Řízení výkonu je zapnutá).
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



Pokud je celkový výkon varné desky omezený (1500 W – 6000 W), funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Viz kapitola „Před prvním použitím“ > „FlexPower“.



7. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 / ⋯Flex Bridge

Flexibilní indukční varná zóna se skládá ze čtyř částí. Tyto části lze kombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné plochy. Kombinaci těchto částí můžete zvolit výběrem režimu vhodného pro velikost varné nádoby, kterou chcete použít. K dispozici jsou tři režimy: Standardní, velké spojení varných zón a maximální spojení varných zón.

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stiskněte = > Flex Bridge. Můžete také použít zástupce ⋯, který je viditelný v přehledu zón.
3. Zvolte režim, který nejlépe odpovídá velikosti vašeho nádobí.
4. Nastavte tepelný výkon.

ⓘ

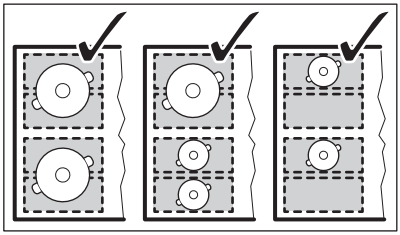
Pro každou samostatnou oblast vytvořenou daným režimem můžete nastavit různá nastavení teploty.

www.elektromarkabolt.hu

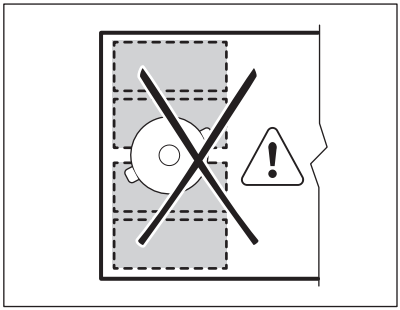
7.2 Flex Bridge standardní režim

Tento režim kombinuje jednotlivé části do dvou varných zón stejné velikosti. Obě oblasti fungují jako nezávislé varné zóny.

Správná poloha nádoby:



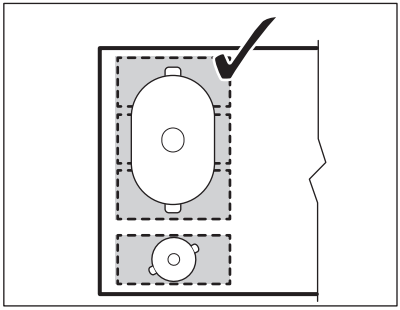
Nesprávné umístění varných nádob:



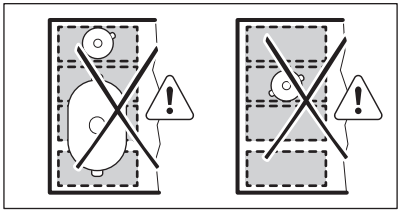
7.3 Flex Bridge Režim velkého spojení varných zón

Tento režim kombinuje tři zadní části do jedné varné plochy. Jedna přední část funguje jako nezávislá varná zóna.

Správná poloha nádoby:



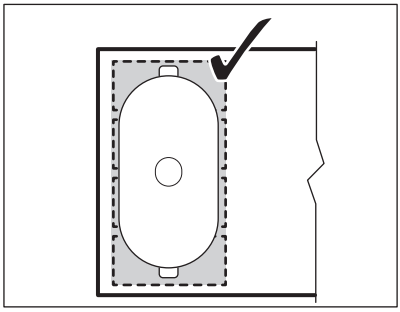
Nesprávné umístění varných nádob:



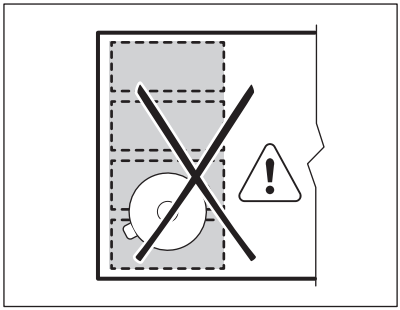
7.4 Flex Bridge Režim maximálního spojení varných zón

Tento režim kombinuje všechny části do jedné velké varné plochy. Můžete jej použít k vaření s velkou pánví nebo grilem plancha.

Správná poloha nádoby:



Nesprávné umístění varných nádob:



www.elektromarkabolt.hu

8. TIPY A RADY

⚠ VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí

ⓘ
U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Pro funkci Smažení používejte pouze pánve s plochým dnem.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla , protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
  - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
  - Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

ⓘ
Viz „Technické údaje“.

8.2 Hluk během provozu

ⓘ
Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínaní elektrických přepínačů, varná nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

8.3 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

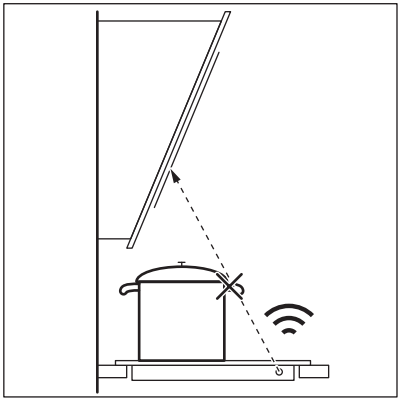
Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.

www.elektromarkabolt.hu

- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokou nádobou). Viz obrázek.

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



ⓘ

Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.

ⓘ

Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob²Hood zapnutá.

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

Kompletní řadu kuchyňských odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Kuchyňské odsavače par AEG, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

⚠ **VAROVÁNÍ!**

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

ⓘ

V důsledku posouvání nádobí se potisk na flexibilní indukční varné zóně může zašpinit nebo změnit barvu. Oblast můžete čistit popsaným způsobem.

9.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.

www.elektromarkabolt.hu

9.3 Čištění Pečicí sonda

- Před prvním použitím Pečicí sonda vyčistěte.
- Používejte pouze neutrální mycí prostředky.
- Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Pečicí sonda nemyjte v myčce nádobí.
- Plastové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když…

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pause.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ⏻.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná příčina	Řešení
Po zapnutí automatických programů (Pokrmy nebo FUNKCE) se varná deska začne ohřívat, zastaví a poté opět spustí.	Jedná se o bezpečnostní kontrolu, aby bylo zajištěno, že Pečicí sonda je v nádobě, pro kterou byly aktivovány automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE).	Jedná se o běžný postup, který neznačí žádnou poruchu.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Úroveň FlexPower je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Y Pečicí sonda neodpovídá nebo se na displeji zobrazí, že Pečicí sonda není nalezeno.	Pečicí sonda je vybité nebo Bluetooth není nastaveno.	Nabijte Pečicí sonda. Připojte Pečicí sonda k varné desce pomocí Bluetooth. Viz „Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda“.
Na displeji se zobrazí údaj, že teplota vody je vyšší než 100 °C.	Neprovedli jste kalibraci Pečicí sonda nebo jste kalibraci provedli nesprávně.	Znovu nakalibrujte Pečicí sonda. Viz „Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda“.
	Do vody jste dali příliš mnoho soli.	Vroucí vodu nesolte.
	Jiné spotřebiče pracují na stejné frekvenci a ruší připojení.	Odstraňte všechny spotřebiče, které mohou připojení rušit. Viz „Technické údaje“.
Teplota jídla se liší od očekávání.	Pečicí sonda je vsunuta nesprávně.	Ujistěte se, že se bod měření nachází v nejsilnější části pokrmu. Viz „Denní používání“.
Červená kontrolka na Pečicí sonda bliká.	YPečicí sonda je vybité nebo poškozené.	Nabijte Pečicí sonda. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Varná deska detekuje značné skoky v teplotě.	Během vaření jste přidali vodu nebo změnili hrnec.	Vyvarujte se přidávání vody nebo změny hrnce po spuštění této funkce.
	Teplo se v hrnci nešířilo rovnoměrně, obzvláště u hustých tekutin.	Pokrm pravidelně míchejte.
Hrnec je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.
Automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE) nebo SousVide se zastaví.	Na začátku vaření je teplota tekutiny uvnitř hrnce vyšší než 40 °C. Používaná varná nádoba je horká.	Používejte pouze chladné tekutiny. Varnou nádobu nepředehřívejte.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná příčina	Řešení
Obrazovka Hob²Hood není viditelná.	Hob²Hood v nastavení je vypnutá.	Přejděte do nastavení/Hob²Hood a zapněte funkci.
Funkce Hob²Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob²Hood režimy 1– 6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Flexibilní indukční varná zóna neohřívá varnou nádobu.	Varná nádoba je na flexibilní indukční varné zóně nesprávně umístěna.	Varnou nádobu umístěte na správné místo na flexibilní indukční varné zóně. Poloha varné nádoby závisí na zapnuté funkci nebo režimu funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Průměr dna nádoby není vhodný pro zapnutou funkci nebo režim funkce.	Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro zapnutou funkci nebo režim funkce. Na samostatném oddílu flexibilní indukční varné zóny používejte nádoby na vaření s průměrem menším než 160 mm. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se 🔒 a hlášení.	Je zapnutá funkce Lock.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Lišta úrovně napájení bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
	Je zapnutá funkce Flex Bridge. Jeden nebo více oddílů spuštěného režimu funkce není zakryto varnou nádobou.	Umístěte varnou nádobu na správný počet oddílů spuštěného režimu funkce nebo změňte režim funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
E3 se rozsvítí.	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná příčina	Řešení
E4 se rozsvítí.	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvyšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
E7 se rozsvítí.	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
Varná deska se nemůže připojit k bezdrátové síti.	Router blokuje nové účastníky sítě WLAN.	Ujistěte se, že router umožňuje novým účastníkům. V případě potřeby restartujte router.
	Bezdrátové připojení varné desky není zapnuté.	Zapněte funkci WiFi. Viz „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
	Frekvence routeru je nastavena na 5 GHz.	Změňte nastavení routeru na 2,4 GHz nebo 2,4+5 GHz. Pokud router podporuje pouze frekvenci 5 GHz, nelze varnou desku připojit.
	Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router blíže k varné desce. V případě potřeby použijte k zesílení signálu WiFi opakovač.
Varnou desku nelze najít v seznamu sítí WLAN v nastavení aplikace.	Varná deska je již připojena k síti, ale nemusí být viditelná.	Odpojte varnou desku od sítě. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
Vyšší tepelný výkon není k dispozici.	Řízení výkonu pracuje a snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“ Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	Laserová značka na hrotu Pečicí sonda není zcela ponořena do tekutiny. Voda je příliš teplá. Pečicí sonda se nenabíjí.	Do hrnce přidejte více vody. Používejte vodu o pokojové teplotě. Před zahájením vaření nabijte Pečicí sonda.
Funkce Vaření nefunguje správně.	Odečet teploty je nepřesný, protože Pečicí sonda r není kalibrován.	Před prvním vařením zkalibrujte Pečicí sonda.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná příčina	Řešení
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit…

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožuře.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model TH85IH50IB:
Typ 62 D5A 05 FA
Indukce 7.35 kW
Sériové č. .....
AEG

PNC 949 598 234 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW

11.2 Připojení WiFi

WiFi frekvence	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	Boost [W]	Boost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Vzadu uprostřed	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Flexibilní indukční varná zóna	2300	3200	10	minimálně 105

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

11.4 Pečicí sondatechnické parametry

Pečicí sonda je schválená pro použití v kontaktu s potravinami.

www.elektromarkabolt.hu

Pracovní frekvence	2400 - 2483,5 MHz
Maximální vysílací výkon	7 dBm

Rozsah teploty	0 - 200°C
Měřicí cyklus	2 sek

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu		TH85IH50IB
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		3
Počet varných ploch		1
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Vzadu uprostřed Pravá přední Pravá zadní	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné plochy	Vlevo	D 45.8 cm Š 21.4 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Vzadu uprostřed Pravá přední Pravá zadní	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking)	Vlevo	191.1 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

12.2 Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

12.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.5 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2.0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v kapitole „Před prvním použitím“.

www.elektromarkabolt.hu

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.elektromarkabolt.hu

Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.

Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.aeg.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO....70
2. OHUTUSJUHISED....72
3. PAIGALDAMINE....75
4. TOOTE KIRJELDUS....78
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST....80
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE....82
7. PAINDLIK INDUKTSIOONIKEEDUVÄLI....91
8. NÕUANDED JA SOOVITUSED....93
9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS....94
10. TÕRKEOTSING....95
11. TEHNILISED ANDMED....99
12. ENERGIATÕHUSUS....100
13. JÄÄTMEKÄITLUS....101

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

www.elektromarkabolt.hu

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega ja seadme rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess (isegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema

www.elektromarkabolt.hu

järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

> ⚠ **HOIATUS!**
> Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

> ⚠ **HOIATUS!**
> Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.

www.elektromarkabolt.hu

- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
  - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
  - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.

www.elektromarkabolt.hu

- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

⚠ HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Toidusensor

⚠ HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.

- Kasutage Toidusensor vastavalt otstarbele. Ärge kasutage seda millegi avamiseks ega tõstmiseks.
- Kasutage korraga ainult ühte, pliidi jaoks soovitatud Toidusensor.
- Ärge kasutage tarvikut, kui see on rikkis või katki.
- Ärge kasutage Toidusensor ahjus või mikrolaineahjus.
- Veenduge, et Toidusensor oleks toiduaine või vedeliku sees alati vähemalt kuni minimaaltaseme märgini.
- Puhastage Toidusensor enne ja pärast igat kasutuskorda. Olge ettevaatlik, Toidusensor ots on terav.
- Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Ärge peske Toidusensor nõudepesumasinas. Silikoonkäepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidusensor töötamist.
- Kasutage originaalpakendit Toidusensor hoiustamiseks ja laadimiseks.
- Enne laadimist veenduge, et Toidusensor on jahtunud, puhas ja kuiv.
- Hoidke Toidusensor turvalises ja kuivas kohas, lastele kättesaamatus kohas.

2.5 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste

www.elektromarkabolt.hu

majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.7 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber .....

3.2 Integreeritud pliidid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

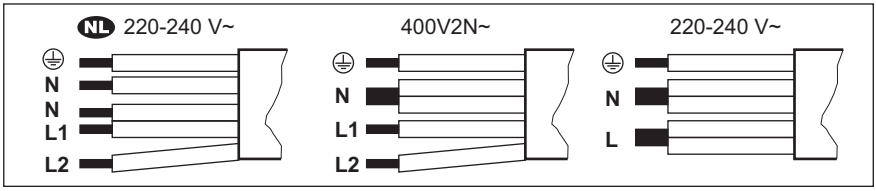
Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotstelt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

www.elektromarkabolt.hu



NL 220 - 240 V~		Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² või 3x4 mm²**	
⏚	Roheline - kollane	⏚	Roheline - kollane	⏚	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun	L2	Pruun		

3.4 Tihendi kinnitamine - sisseehitatud paigaldus

1. Puhastage tööpinna valtsid (täisnurksed astmed).
2. Lõigake olemasolev 3x10 mm tihendiriba 4 ribaks. Ribad peavad olema sama pikkusega kui valtsid.
3. Lõigake ribade otsad 45° nurga all. Need peaksid mahtuma täpselt valtside nurkadesse.
4. Kinnitage ribad valtsidele. Ärge venitage tihendiribasid. Ühendamisel ärge seadke tihendiribade otsi teineteise peale.

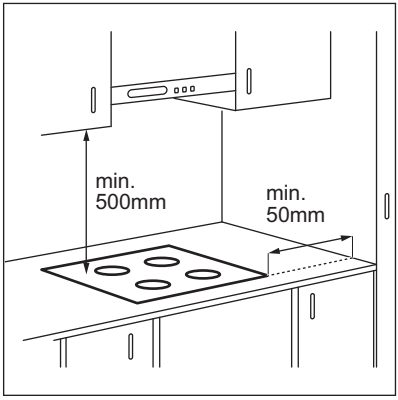
Kui olete pliidiplaadi kohale asetanud, tihendage klaaskeraamilise plaadi ja tööpinna vahele jääv pilu silikooniga. Veenduge, et silikoon ei satuks klaaskeraamika alla.

3.5 Tihendi kinnitamine – paigaldamine tööpinnale

1. Puhastage tööpind väljalõigatud ala ümber.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendusriba otsad asetsevad pliidi ühe külje keskel.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.

3.6 Monteerimine

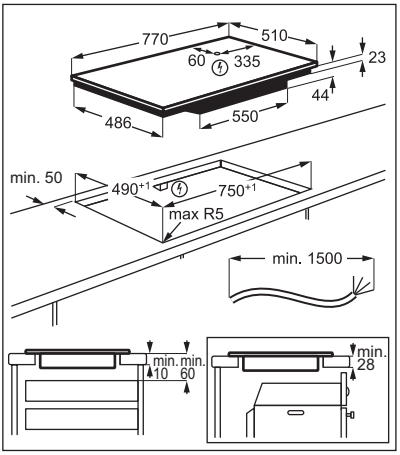
Kui paigaldate pliidi õhupuhasti alla, vaadake õhupuhasti paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



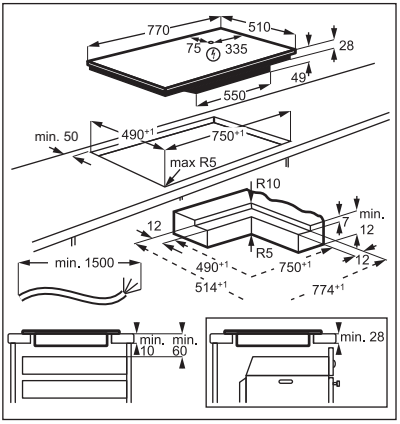
Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

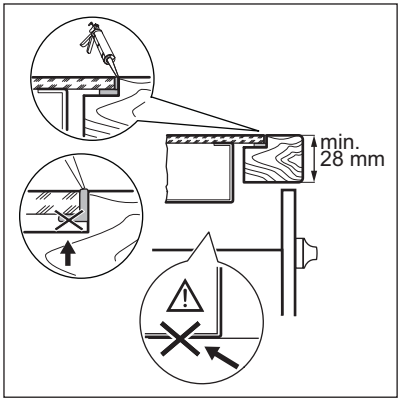
www.elektromarkabolt.hu

PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE



INTEGREERITUD PAIGALDAMINE





Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktsioonpliiti tasapinnaliselt", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

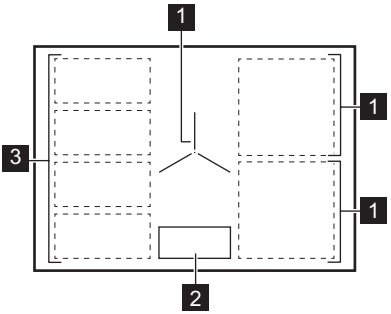
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

www.elektromarkabolt.hu

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus

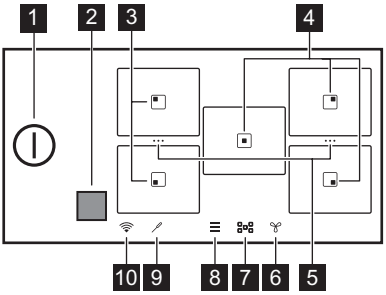


1 Induktsioonkeeduväli
2 Juhtpaneel
3 Paindlik induktsioonala koosneb neljast sektsioonist

Täpsemat teavet keeduväljade suuruste kohta leiate jaotisest „Tehnilised andmed“.

4.2 Juhtpaneeli paigutus

Põhivaade

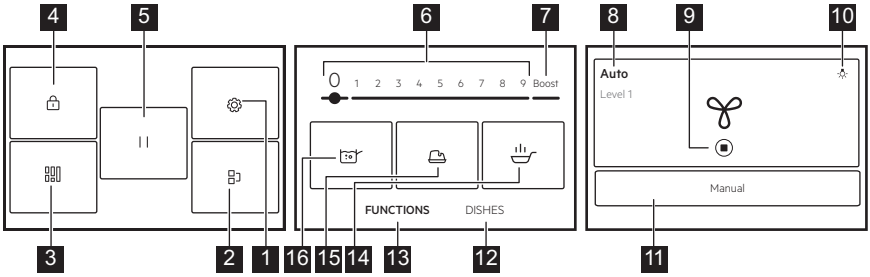


	Sümbol	Kirjeldus
1	⏻	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	■	Hob²Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
3	▣	Väli Pannil praadimine ja Keetmine funktsioonidega.
4	▣	Väli Keetmine funktsiooniga.
5	•••	Otsetee Sildühendus. Kahe külgmise keeduvälja liitmiseks ühe keeduvälja loomiseks või ühendatud väljade jagamiseks. Flex Bridge otsetee. Kolme kasutatava režiimi vahel ümber lülitumiseks: Tavaline / suur sildühendus / maksimaalne sildühendus. Funktsioon koondab kaks keeduala segmentideks.
6		Õhupuhasti funktsioonide seadmiseks.

www.elektromarkabolt.hu

	Sümbol	Kirjeldus
7		Keeduvälja ülevaate avamiseks.
8		Menüü avamiseks.
9		Indikaator Toidusensor.
10		Indikaator WiFi.

Laiendatud vaade



Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

	Sümbol	Kirjeldus
1		Seaded. Pliidi sätete avamiseks.
2		Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3		Flex Bridge. Kolme kasutatava režiimi vahel ümber lülitumiseks: Tavaline / suur sildühendus / maksimaalne sildühendus. Funktsioon koondab kaks keeduala segmentideks.
4		Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
5		Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
6	1 - 9	Soojusastme määramiseks.
7	Boost	Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks.
8	Manuaalne / Auto	Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks.
9		Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks.
10		Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks.
11	Manuaalne / Auto	Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks.
12	Toidud	Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks.

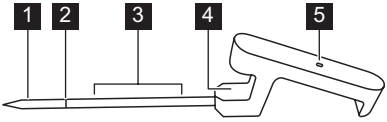
www.elektromarkabolt.hu

	Sümbol	Kirjeldus
13	FUNKTSIOO-NID	Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks.
14		Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
15		Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks.
16		Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.

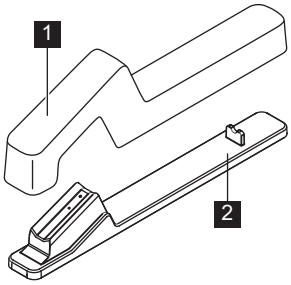
Ekraanil navigeerimine

Sümbol	Kirjeldus
OK	Valiku või sätte kinnitamiseks.
X	Hüpikakna sulgemiseks.
	Ekraanil kuvatavate juhiste ahendamiseks / laiendamiseks.
	Valikute aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra tagasi/edasi liikumiseks.

4.3 Toidusensor



1 Mõõtmispunkt
2 Minimaalse taseme tähistus
3 Soovitatav sissekastmisvahemik (vedelikele)
4 Klamber Toidusensor nõu äärele asetamiseks
5 Juhttuli



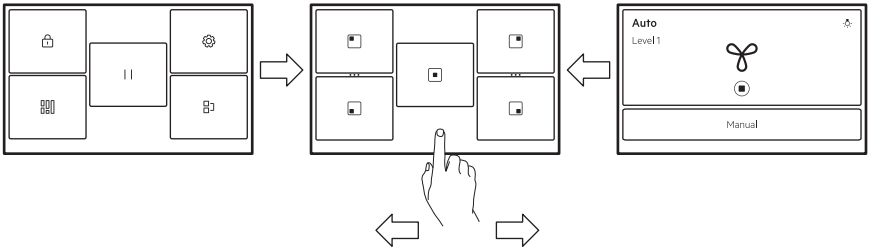
1 Kate
2 Laadimisjaam

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Ekraanil navigeerimine



Ekraanide vahel liikumiseks puudutage ekraani allosas olevaid sümboleid. Võite ka libistada vasakule, et hallata Hob²Hood seadeid, või paremale, et avada Menüü.

Kui ekraan kohe ei reageeri, siis veenduge, et puudutate valitud sümboli/funktsiooni keskkohta või proovige seda veidi kauem vajutada.

5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Heledus, Helitugevus ja Nuputoonid.

Seadistusi saate muuta jaotises Menüü > Seaded > Seadistamine. Vt "Igapäevane kasutamine".

5.3 FlexPower

FlexPower määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Algselt töötab seade kõrgeimal võimalikul võimsustasemel . Kui paigaldusvõimsus sellist taset ei võimalda, saate te maksimaalset võimsust muuta.

Kui võimsustase on madalam kui 2000 W, ei saa te automaatseid programme aktiveerida (Toidud või FUNKTSIOONID).

1. Lülitage pliit sisse.
2. Veenduge, et kõik keeduväljad on välja lülitatud.
3. ☰ avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
4. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja seejärel valige sobiv võimsustase .
5. Puudutage 〈 või X Järgige oma valiku kinnitamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

5.4 Juhtmevaba/rakenduse ühendus

Rakenduse kasutamiseks tuleb pliit ühendada juhtmevaba võrguga. WiFi on vaikimisi sisse lülitatud.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > WiFi.
3. Puudutage liugurit, et aktiveerida WiFi.

Nüüd on pliit valmis ühenduma traadita võrguga ja rakendusega.

4. Vajutage ÜHENDA.
5. Laadige rakendus. Rakenduse saate alla laadida skannides kasutusjuhendi tagakaanel olevat QR-koodi või otse rakenduste poest.
6. Avage rakendus ja registreerige endale konto.
7. Lisage uus seade.
8. Ühendusprotsessi lõpetamiseks järgige rakenduse juhiseid.

www.elektromarkabolt.hu

Võrguühenduse muutmine/ deaktiveerimine

Pliidi lahtiühendamiseks koduvõrgust toimige järgmiselt.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > WiFi:
   - Juhtmevabast võrgust ühenduse katkestamiseks puudutage ÜHENDA LAHTI.
   - WiFi väljalülitamiseks puudutage liugurit.

Pliidi ühendamiseks uue juhtmeta võrguga vt ülal jaotist „Juhtmevaba/rakenduse ühendus".

5.5 Toidusensor sidumine ja kalibreerimine

Teie pliit ja Toidusensor ei ole seotud tarnimisel. Siduge see enne esimest kasutamist või kui asendate selle uuega.

Täpsete temperatuuride tagamiseks kalibreerige Toidusensor alati pärast sidumist.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > Bluetooth.
3. Puudutage liugurit, et aktiveerida Bluetooth.

Pliitt leiab saadaolevad tarvikud automaatselt üles. Kui Toidusensor loendis ei kuvata, veenduge, et see oleks laetud. Seejärel raputage või toksake seda kaks korda, kuni valgus hakkab vilkuma.

4. Valige loendist Toidusensor ja järgige sidumisprotsessi lõpetamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Pärast sidumist kuvatakse ekraanil automaatselt kalibreerimiskuva.

5. Kalibreerimisprotsessi lõpetamiseks puudutage nuppu START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Kui te selles etapis Toidusensor ei kalibreeri, saate seda hiljem teha. Sisestage Bluetooth sätted uuesti ja valige seadistamise jätkamiseks Toidusensor.
Toidusensor kõigi funktsioonide kasutamiseks kalibreerige see kõigepealt.

Toidusensor lähtestamine/ eemaldamine

Igal hetkel saate Toidusensor lähtestada või pliidi küljest lahti ühendada.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > Bluetooth.

Ekraanil kuvatakse ühendatud Toidusensor.

3. Puudutage nuppu Toidusensor.
   - Toidusensor uuesti kalibreerimiseks puudutage nuppu LÄHTESTA.
   - Toidusensor eemaldamiseks pliidi küljest puudutage nuppu 🗑.

Toidusensor uuesti ühendamiseks või uue lisamiseks vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine".

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

> ⚠ **HOIATUS!**
> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⏻.

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet.
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Induktsioonkeeduväli lülitub automaatselt välja 50 sekundi pärast.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

www.elektromarkabolt.hu

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi

Kasutades Pannil praadimine, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sulatus , lülitub pliit välja 6 tunni pärast.

6.3 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon tuvastab, kas keeduväljadele on asetatud kööginõud ja deaktiveerib keeduväljad, kui keedunõusid enam ei tuvastata.

- Kui asetate kööginõud esmalt keeduväljale ja seejärel aktiveerite pliidi, ilmub vastava keeduvälja ülevaatele hall riba.
- Riba ei ilmu, kui keeduväljal ei ole kööginõusid või kui kööginõusid ei ole võimalik tuvastada nende vale paigutuse või sobimatu materjali tõttu.
- Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriba kohal olevad näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja. Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

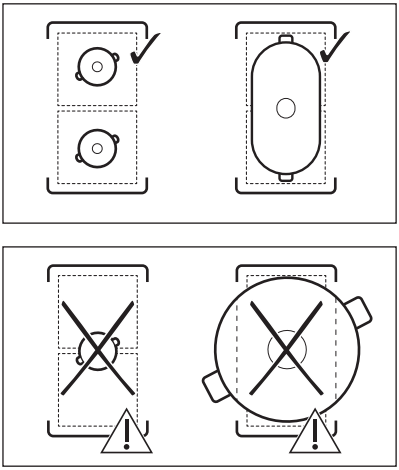
6.4 Keeduväljade kasutamine

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Nõuanded ja soovitused".

Keeduvälja aktiveerimiseks asetage kööginõu keeduvälja keskele ja puudutage vastavat välja sümbolit. Saadaolevad programmid ilmuvad ekraanile. Seadistage kuumutuse aste või valige üks automaatsetest funktsioonidest. Põhivaatesse naasmiseks puudutage X paremas ülanurgas.

Sildühendus funktsiooni abil saate toitu valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega.



Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

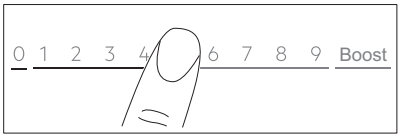
6.5 Kuumuse reguleerimine

1. Lülitage pliit sisse.
2. Asetage pott valitud keeduväljale ja puudutage vastava välja sümbolit.

www.elektromarkabolt.hu

3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv kuumusaste.

Võimsustaseme ikoonid 1-9 muutuvad suuremaks ja allolev riba muutub punaseks, mis näitab praegust võimsussätet. Kui võimsustase on valitud, muutub ekraan laiendatud ekraanivaateks.



Kuumutusseadet saate muuta ka välja ülevaateekraanil. Välja ülevaateekraanile minemiseks puudutage laiendatud ekraanivaate keskosa. Kuumutustaseme muutmiseks puudutage — või +. Laiendatud ekraanivaate avamiseks puudutage võimsustaset.

6.6 Boost

See funktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab keeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud aja jooksul. Selle aja möödudes lülitub keeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

1. Valige keeduväli.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage Boost.

Funktsioon lülitub automaatselt välja. Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige väli ja muutke selle kuumusaste 0-ks.

ⓘ

Boost ei tööta, kui:
- Sildühendus on sees,
- Flex Bridge on sees,
- võimsus ühes faasis on ebapiisav (vt „Toitehaldus").

ⓘ

Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.7 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ **HOIATUS!**

Niikaua kui indikaator III / II / I on sees, kaasneb põletusoht jääkkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

III - jätka valmistamist,

II - soojashoidmine,

I - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:
- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keedualale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

Soojashoidmise režiim on saadaval ainult siis, kui keeduväli on pärast küpsetusprotsessi lõppu veel soe (nähtava jääksoojuse ikooniga) ja keedunõud jäävad keeduväljale. See funktsioon ei tööta külma keeduväljaga.

1. Soojashoidmise režiim aktiveerimiseks puudutage .

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas ⏹.

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine".

www.elektromarkabolt.hu

6.9 Taimeri seadistamine

ECO Timer

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui kostub ECO Timer. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväljad on aktiveeritud. Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
2. Puudutage keeduala sümbolit.
3. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

4. Funktsiooni aktiveerimiseks märkige Stop-tsoon ruut .
5. Seadke kellaaeg.
6. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida X, et valik tühistada. ECO Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

Kui taimer lõpetab, kostub helisignaal ja hüpikaken. Signaali peatamiseks puudutage nuppu OK.

Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusastme väärtuseks **0**. Teise võimalusena puudutage taimeri väärtust, puudutage X ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

Timer

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala.

Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.

2. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus .
4. Seadke kellaaeg.
5. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida X, et valik tühistada. Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

Kui taimer aega saab otsa, kostub helisignaal ja ilmub hüpikaken. Signaali peatamiseks puudutage OK.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeri väärtust, puudutage X ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

6.10 / Sildühendus

See funktsioon ühendab kaks keeduala ning need töötavad ühe ja sama kuumustaset kasutava alana. Saate seda kasutada suurte kööginõudega toiduvalmistamiseks.

Kööginõu peab katma mõlema välja keskpunkte. Kui kööginõu jääb kahe keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.

1. Asetage keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage nuppu >Sildühendus. Võite kasutada ka väljade ülevaates kuvatud otseteed .
3. Seadke kuumusaste.

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage otseteed . Keeduväljad jätkavad toimimist teineteisest sõltumatult.

6.11 Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Funktsiooni ei saa sisse lülitada, kui mõni automaatprogramm (Toidud või FUNKTSIOONID) töötab.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada ainult sümboleid ⏻ ja TAASALUSTA. Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone. Kui taimeri funktsioon lõpeb, koputage akustilise signaali peatamiseks ekraani mistahes kohale.

www.elektromarkabolt.hu

1. Menüü avamiseks puudutage ☰.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu ||.

Kuumusaste langetatakse ♨ (Soojashoidmise režiim).
Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumutusseaded taastatakse.

6.12 🔒 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumutustaseme.

1. Seadke kuumusaste.
2. Menüü avamiseks puudutage ☰.
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu 🔒.

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu all AVA 4 sekundit.

ⓘ

Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.13 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

1. Menüü avamiseks puudutage ☰.
2. Valige Seaded **>** Funktsioonid **>** Child Lock.
3. Lülitage lüliti sisse ja puudutage funktsiooni aktiveerimiseks tähti E-U-O tähestikulises järjekorras.

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

6.14 Toidusensor üldine teave

Toidusensor on juhtmevaba temperatuuriandur. Saate seda kasutada erinevate toidu tüüpide küpsetusparameetrite reguleerimiseks ja nende säilitamiseks kogu toiduvalmistamise vältel. Toidusensor toimib ka termomeetrina, aidates teil valmistamise ajal toidu või vedeliku temperatuuri jälgida. Saate aktiveerida Toidusensor Toidud kui ka FUNKTSIOONIDfunktsiooni ning käsitsi küpsetamise.

Toidusensor ühendub pliidiga Bluetooth kaudu ja on taaslaetav. Vastavalt normile: EN 60335 Toidusensor tuleb laadida ainult pakendis oleva laadimisjaama ja toiteadapteriga. Üks minut laadimist tagab kuni 8 töötundi.

Valguse värv näitab Toidusensor hooiakuid:
- Punane – laadimine
- Punane vilgub - alarm / tühi aku
- Roheline – täielikult laetud
- Sinine – ühendamine

Mõõtmispunkt asub tarviku tipu ja minimaalse tähistuskoha vahelises kohas. Pange Toidusensor toidu sisse vähemalt kuni minimaalse tähistuseni. Asetage Toidusensor poti või panni äärele konksu külge. Ainult toidutermomeetri metallosa võib toiduga ja vedelikuga kokku puutuda. Kui see satub vedelikku, eemaldage see ettevaatlikult sobiva tööriistaga.

Nõuanded vedelike jaoks

- Parimate küpsetustulemuste saamiseks kastke Toidusensor vedeliku sisse 2–5 cm miinimumtaseme märgist kõrgemale.
- Kasutage kaant aja ja energia säästmiseks. Avage kasutuskaane karp.

Nõuanded tahke toidu jaoks

- Parimate küpsetustulemuste saamiseks järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid, et Toidusensor õigesti toidule asetada.
- Sisestage Toidusensor toidu kõige paksemasse ossa.
- Jälgige, et Toidusensor oleks kindlalt toidu sees.
- 2–3 cm paksuste liha- või kalatükkide puhul peaks Toidusensor ots ulatuma vastu nõu põhja.
- Vajadusel eemaldage Toidusensor enne toiduaine ümberpööramist ning pange see tagasi.
- Kui kasutate plancha-plaati, tuleks jälgida, et Toidusensor käepide jääks plaadi pinna kohalt eemale.

www.elektromarkabolt.hu

6.15 Kasutamine koos Toidusensor

Enne toiduvalmistamise alustamist veenduge, et Toidusensor on ühendatud, kalibreeritud ja laetud. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“.

Kui kasutate automaatprogramme „FUNKTSIOONID" või „Toidud", kasutage Toidusensor lisaabina toidu või küpsetusmeetodi jaoks määratud keeduväljа sihttemperatuuri mõõtmiseks, määramiseks ja reguleerimiseks. Vt jaotist „FUNKTSIOONID" ja „Toidud".

1. Valige menüüst toidu funktsioon või tüüp.
2. Puudutage ekraani paremas ülanurgas sihttemperatuuri seadmiseks või reguleerimiseks .
   - Võite puudutada nuppu OK hüpikakna ülaosas, et kasutada vaikeseadeid. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.
   - Mõne funktsiooni jaoks on ekraanil saadaval jätkusuutlikkuse soovitused.
   - Pannil praadimine puhul saab muuta kuumuse vaikseadistust. Kasutades Toidusensor, saate mõne roa puhul kontrollida selle sisetemperatuuri.
   - Mõned valikud algavad eelkuumutamisega. Toidu valmimist võite jälgida juhtribal.
   - Enamiku valikute puhul, nt SousVide ja Pošeerimine puhul, saate muuta vaiketemperatuuri.
   - Võite muuta ka toiduvalmistamise vaikeaega või ise aja valida. Ainult SousVide puhul on minimaalne küpsetusaeg ette määratud.
3. Järgige hüpikakendel olevaid juhiseid.
4. Kui seatud aeg on läbi ja/või sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal ja ilmub teade. Akna sulgemiseks puudutage nuppu OK.

Termomeeter

Käsitsi küpsetamisel saate kasutada Toidusensor termomeetrina, et mõõta toidu temperatuuri ja teavitada teid, kui sihttemperatuur on saavutatud.

1. Avage keeduväljа liugur ja pange paika soojusaste.
2. Puudutage ekraani paremas ülanurgas nuppu .

Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

3. Seadke toidu sihttemperatuur.

Praegune temperatuur, mille Toidusensor mõõtis, on nüüd nähta ekraani paremas nurgas. Vajadusel puudutage uuesti sihttemperatuuri reguleerimiseks.

4. Kui keeduväli saavutab sihttemperatuuri, kostab helisignaal ja ilmub teade.

6.16 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit reguleerib temperatuuri eri tüüpi toiduainete järgi ja hoiab seda kogu toiduvalmistamise ajal. Kui kuumuse seadistustase on määratud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.

> **ETTEVAATUST!**
>
> Kasutage ainult külma kööginõud.
> Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele keeduväljale. Nelja sektsiooni saate kombineerida kaheks erineva suurusega keeduväljaks või Flex Bridge üheks suureks keeduväljaks.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Vajaduse korral ühendage Toidusensor.

Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .

4. Valige praadimistase.

Eelkuumutamine algab.

5. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.

Taimer alustab kohe pöördloendust.
Kui pann saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage nuppu OK.
Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal nuppu 0.

Nõuanded ja soovitused:

- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.

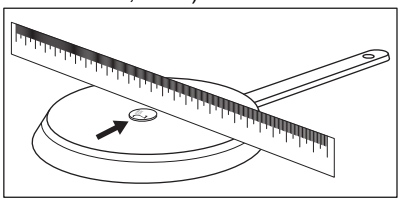
www.elektromarkabolt.hu

- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete pannide kuumutamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.
- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

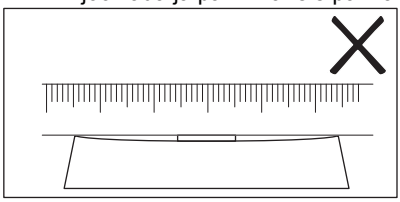
Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

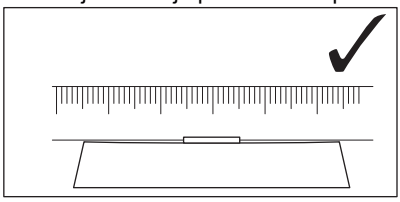
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



a. Pann on vale, kui saate mündi joonlaua ja panni vahele panna.



b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlaua ja panni vahele panna.



6.17 FUNKTSIOONID: Keetmine

See funktsioon reguleerib automaatselt kuumuse seadistustaset nii et vesi ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.

Keetmine funktsioon nõuab töötamiseks Toidusensor.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage keeduväljale veega täidetud pott. Vedelik peab täielikult katma Toidusensor minimaalse taseme tähistuse.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.
3. Ühendage Toidusensor.

Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .

4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.

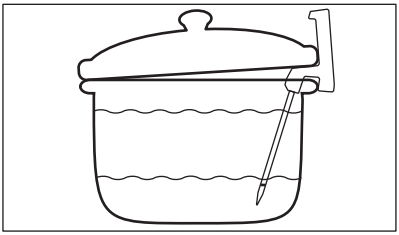
Taimer alustab kohe pöördloendust.

5. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

Kui keemistemperatuur on saavutatud, vähendab pliit automaatselt kuumuse seadistustaset. Sel hetkel saate seda vajadusel ka käsitsi reguleerida. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Nõuanded ja soovitused:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Enne küpsetamist laadige Toidusensor.
- Täpse keemispunkti määramiseks kalibreerige Toidusensor enne kasutamist.
- Täitke pott külma või toasooja veega. Minimaalne vedelikutase peab täielikult katma miinimumtaseme märgi Toidusensor.Maksimaalse vedelikutaseme ja potiääre vahele jääb vähemalt 4 cm.



www.elektromarkabolt.hu

- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisage vajadusel soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik.

6.18 FUNKTSIOONID: Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toiduainete sulatamiseks (nt šokolaad, või).

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale.
2. Valige FUNKTSIOONID > Sulatus.
3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
4. Puudutage OK.

Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas ⏹.

6.19 Toidud

See funktsioon aitab teil valmistada erinevaid toite, kasutades eelseadistatud programme, mis on ettenähtud kindlatele toidukategooriatele. Programmide saadavus oleneb keeduväljast.

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlema poole väljad, kasutades Sildühendus. Nelja sektsiooni saate kombineerida kaheks erineva suurusega keeduväljaks või Flex Bridge üheks suureks keeduväljaks.
2. Valige Toidud.
3. Valige toiduaine tüüp.
4. Vajaduse korral ühendage Toidusensor.

Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .

5. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
6. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Nõuanded ja soovitused:

- Kõige sagedamini valmistatud toidud lisatakse automaatselt Enim valmistatud loendisse.
- Mõnedel roogadel on pikad nimed, mida ei saa ekraanil täielikult kuvada. Roa täisnime vaatamiseks puudutage "...".
- Programme saate Lemmikud ♡ loendisse käsitsi lisada.
- Teatud programme saate peita, puudutades 🗑. Programmide taastamiseks minge Seaded > Seadistamine > Toidud.

6.20 Hob²Hood

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilaatorit saate pliidilt või õhupuhastilt juhtida ka käsitsi.

ⓘ

Kui muudate puhastilt ventilaatori pöörlemiskiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja ja seejärel uuesti sisse.

ⓘ

Mõne õhupuhasti puhul võib funktsioon vaikimisi olla keelatud. Sellistel juhtudel aktiveerige funktsioon esmalt õhupuhastil, seejärel pliidil. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Ventilaatori automaatrežiimi seadistamine

Õhupuhasti automaatrežiimile seadmiseks valige järgmiste ventilaatori pöörlemiskiiruste vahel: Režiim 2 - Režiim 6. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliiti.
Valides 1 režiimi, saate pliiti seadistada ainult valgustit sisse lülitama.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Hob²Hood.

www.elektromarkabolt.hu

3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lüliti sisse.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

4. Valige režiim.
5. Valiku salvestamiseks ja lahkumiseks puudutage X või 〈.

Praeguse ventilaatori kiiruse kontrollimiseks puudutage nuppu . Ventilaatori kiiruse taset kuvab ekraani ülemises vasakus nurgas. Ventilaatori väljalülitamiseks puudutage . Ventilaatori sisselülitamiseks puudutage .

Automaatrežiimid	Automaatne tuli	Keetmine[1]	Praadimine[2]
		Ventilaatori kiirus	
OFF	Väljas	-	-
Režiim 1	Sees	-	-
Režiim 2 [3]	Sees	1	1
Režiim 3	Sees	-	1
Režiim 4	Sees	1	1
Režiim 5	Sees	1	2
Režiim 6	Sees	2	3

1) Pliit tuvastab keemisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage .
2. Vajutage Manuaalne.

Juhtriba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.

3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme.

Ventilaatori maksimaalse pöörlemiskiiruse taseme aktiveerimiseks puudutage Boost. Ventilaator töötab teatud aja Boost režiimis. Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3. Boost käsitsi väljalülitamiseks vajutage 0.

Õhupuhasti valgusti

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim tasemele 1. režiim - 6. režiim. Samuti saate õhupuhasti valgustit käsitsi sisse või välja lülitada.

Valgusti käsitsi sisse lülitamine

1. Vajutage .
2. Valgusti sisselülitamiseks puudutage .

Puudutage uuesti , et seade välja lülitada.

6.21 Keel

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.

Valiku salvestamiseks puudutage X või 〈. Seejärel valige hüpikaknas JAH.

Kui valite vale keele, puudutage > . Ilmub loend. Valige vasakpoolsest ülaosast esimene valik, seejärel paremalt ülalt teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Kui ilmub hüpikaken, valige paremal olev valik.

6.22 Nuputoonid / Helitugevus

Pliidi helisignaalide tüüpi võite muuta või need täielikult välja lülitada. Valida saate klõpsu (vaikimisi) või piiksu.

Saate valida ka helitugevuse taseme.

1. avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Valige Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.

Säte salvestatakse automaatselt.

6.23 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 5 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 5 kõrgeim.

www.elektromarkabolt.hu

1. Menüü avamiseks puudutage ☰.
2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
3. Valige sobiv tase.

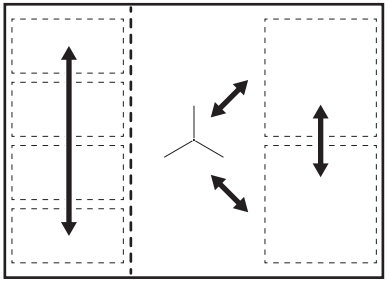
Säte salvestatakse automaatselt.

6.24 Toitehaldus

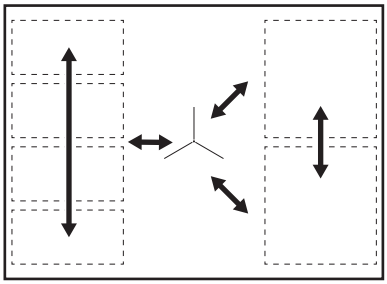
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduvälja (või FUNKTSIOONID või Toidud kasutava keeduvälja) kuumuse seadistus on alati esikohal. Ülejäänud võimsus jagatakse teiste keeduväljade vahel vastavalt valiku järjestusele.
- Juhtriba värv näitab saadaolevaid kuumuse seadistuse valikuid:
  - red - näitavad praegust kuumuse seadet,
  - valge - maksimaalne saadaolev kuumuse seade,
  - helehall – kuumuse seade pole saadaval (Toitehaldus töötab).
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



Kui pliidi koguvõimsus on piiratud (1500 W – 6000 W), jaotab funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keeduväljade vahel. Vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist" > "FlexPower".



7. PAINDLIK INDUKTSIOONIKEEDUVÄLI

> ⚠ **HOIATUS!**
> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Paindlik induktsioonala koosneb neljast sektsioonist. Sektsioonid saab ühendada kaheks eri suurusega alaks või ka üheks suureks keeduväljaks. Sektsioonide kombinatsiooni valimiseks valige kasutatava kööginõu suurusele sobiv režiim. Saadaval on kolm režiimi: Tavaline / suur sildühendus / maksimaalne sildühendus.

1. Asetage keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage nuppu ☰ > Flex Bridge. Saate kasutada ka väljade ülevaates nähtavat otseteed ⋯.
3. Valige režiim, mis sobib kõige paremini teie kööginõude suurusega.
4. Seadistage soojusaste.

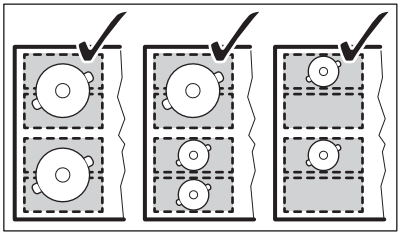
> ⓘ
> Saate seadistada erinevaid soojussätteid eraldi iga ala kohta, mis on selles režiimis loodud.

www.elektromarkabolt.hu

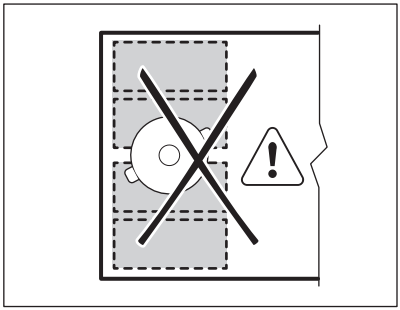
7.2 Flex Bridge standardrežiim

See režiim ühendab sektsioonid kaheks sama suurusega keeduväljaks. Need kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

Kööginõu õige asend:



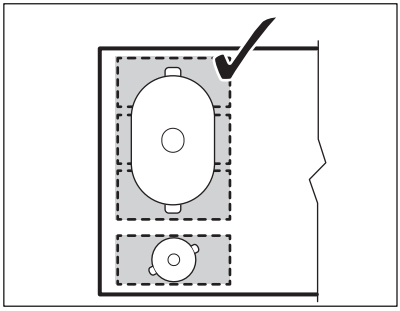
Vale keedunõude asend:



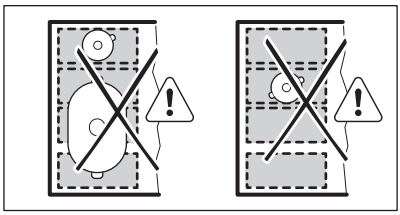
7.3 Flex Bridge Režiim Big Bridge

See režiim ühendab kolm tagasektsiooni üheks keeduväljaks. Üksik eesmine sektsioon on eraldiseisev keeduväli.

Kööginõu õige asend:



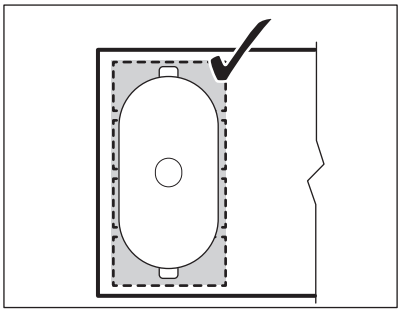
Vale keedunõude asend:



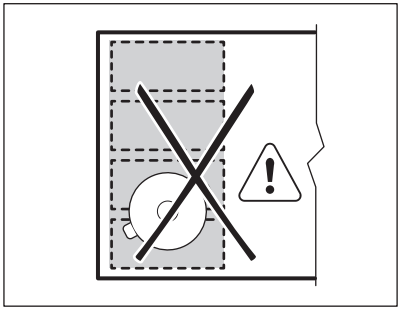
7.4 Flex Bridge Režiim Max Bridge

See režiim ühendab kõik sektsioonid, et moodustada üks suur küpsetusala. Saate seda kasutada suure panni või planchaga küpsetamiseks.

Kööginõu õige asend:



Vale keedunõude asend:



www.elektromarkabolt.hu

8. NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud

ⓘ
Induktsioonaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonaladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Pannil praadimine funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
  - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
  - Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.

ⓘ
Vt jaotist "Tehnilised andmed".

8.2 Müra töötamise ajal

ⓘ
Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

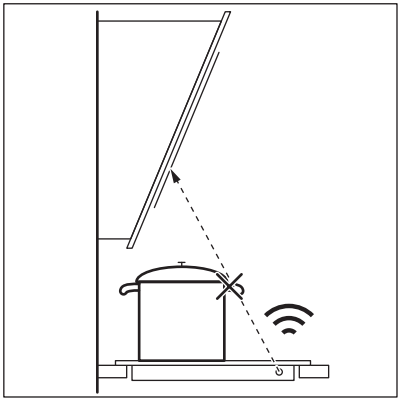
www.elektromarkabolt.hu

8.3 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



ⓘ

Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.

ⓘ

Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga AEG õhupuhastitel peab olema sümbol.

9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ **HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärast puhastusprotseduuri.

⚠ **HOIATUS!**

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

ⓘ

Induktsioonialal olev pealetrükk võib keedunõude liigutamise tagajärjel värvi muuta või määrduda. Ala saate puhastada kirjeldatud viisil.

9.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all

www.elektromarkabolt.hu

klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

9.3 Toidusensor puhastamine

- Puhastage Toidusensor enne esimest kasutamist.
- Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.
- Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ärge peske Toidusensor nõudepesumasinas.
- Plastikust käepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidusensor töötamist.

10. TÕRKEOTSING

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumusastet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ⏻.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.

www.elektromarkabolt.hu

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidipinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Pärast automaatprogrammide sisselülitamist (Toidud või FUNKTSIOONID) alustab pliit kuumenemist, peatub ja seejärel käivitub uuesti.	Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidusensor on potis, mille jaoks automaatprogrammid (Toidud or FUNKTSIOONID) aktiveeriti.	See on normaalne toiming; tegemist ei ole rikkega.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
	FlexPower tase on liiga madal.	Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Toidusensor ei reageeri või ekraanil kuvatakse, et Toidusensor ei leitud.	Toidusensor on tühi või Bluetooth ei ole seadistatud.	Laadige Toidusensor. Ühendage Toidusensor pliidiga Bluetooth kaudu. Vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine".
Ekraan näitab, et vee temperatuur on kõrgem kui 100°C.	Te ei kalibreerinud Toidusensor või ei teinud seda õigesti.	Kalibreerige Toidusensor uuesti. Vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine".
	Olete pannud vette liiga palju soola.	Ärge pange keevasse vette soola.
	Muud seadmed töötavad samal sagedusel ja häirivad ühendust.	Eemaldage kõik seadmed, mis võivad ühendust häirida. Vt "Tehnilised andmed".
Toidu temperatuur on oodatust erinev.	Toidusensor ei ole õigesti sisestatud.	Vaadake, et mõõtmispunkt asetseks toidu kõige paksemas kohas. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine".
Toidusensor punane tuli vilgub.	Toidusensor on tühi või kahjustatud.	Laadige Toidusensor. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Pliit tuvastab tugevaid temperatuurikõikumisi.	Lisasite vett või vahetasite valmistamise ajal keedunõud.	Vältige vee lisamist või nõu vahetamist pärast funktsiooni käivitamist.
	Nõus olev kuumus ei ole ühtlaselt jaotunud, eriti paksemate vedelike puhul.	Segage toitu aeg-ajalt.
Nõud lähevad liiga kuumaks või toit valmib liiga kiiresti.	Kasutasite liiga väikest potti.	Kasutage potte, milles suurus vastab antud keedualale. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Funktsiooni ei saa sisse lülitada.	Samal keedualal töötab teine funktsioon, mis takistab sisselülitamist.	Peatage see funktsioon enne järgmise valimist.
Automaatprogrammid (Toidud või FUNKTSIOONID) või SousVide peatuvad.	Nõus oleva vedeliku temperatuur on toiduvalmistamise alustamisel kõrgem kui 40 °C. Kasutatav nõu on liiga kuum.	Kasutage ainult külma vedelikku. Ärge nõusid eelkuumutage.

www.elektromarkabolt.hu

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Hob²Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob²Hood ekraan ei ole nähtav.	Hob²Hood on seadetes välja lülitatud.	Minge seadetesse/Hob²Hood ja aktiveerige funktsioon.
Hob²Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud 1. režiimi.	Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob²Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli anduralasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Vale keele muutmiseks järgige jaotistes "Igapäevane kasutamine", "Keel" toodud juhiseid.
Paindlikul induktsioonialal olevad keedunõud ei kuumene.	Nõud on paindlikul induktsioonialal valesti paigutatud.	Asetage keedunõud paindlikul induktsioonialal õigele kohale. Keedunõude asend sõltub sisselülitatud funktsioonist või funktsioonirežiimist. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikeeduväli".
	Nõu põhja läbimõõt on valitud funktsiooni või funktsioonirežiimi jaoks ebasobiv.	Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt sobib valitud funktsioonile või funktsioonirežiimile. Kasutage paindliku induktsiooniala ühel sektsioonil nõud, mille põhja läbimõõt on väiksem kui 160 mm. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikeeduväli".
Keeduala lülitub välja.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad 🔒 ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmuvad E - U - O.	Child Lock on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Võimsustaseme riba vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitused".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	Flex Bridge on sees. Ühe või enama kasutatava funktsioonirežiimi sektsioonil ei ole nõud.	Pange keedunõud kasutatava funktsioonirežiimi õige numbriga sektsioonidele või muutke funktsioonirežiimi. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikeeduväli".
E3 hakkab tööle.	Elektriühendus on vigane.	Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja kontrollige ühendust. Vt jaotist "Paigaldamine".

www.elektromarkabolt.hu

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
E4 hakkab tööle.	Välja temperatuuriandur tuvastab liiga kõrge või liiga madala temperatuuri.	Laske keeduväljal jahtuda või tõstke ümbritseva õhu temperatuur üle 15°C. Kui probleem püsib, pöörduge hoolduskeskusse.
E7 hakkab tööle.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Veenduge, et miski ei blokeeri ventilaatorit. Kui ventilaatorit ei blokeeri miski ja probleem püsib, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitused".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
Pliit ei saa WiFi-võrguga ühendust luua.	Ruuter blokeerib uued WLAN-võrgu kasutajad.	Veenduge, et ruuter lubab uusi kasutajaid. Vajadusel taaskäivitage ruuter.
	Pliidi traadita ühendus ei ole aktiveeritud.	Aktiveerige WiFi. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist", juhtmevaba/rakenduse ühendus.
	Ruuteri seadistatud sagedus on 5 GHz.	Seadke ruuteri seadistus väärtusele 2,4 GHz-ni või 2,4+5 GHz-ni. Ruuter toetab ainult 5 GHz sagedust, pliiti ei saa ühendada.
	Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter pliidile lähemale. Vajadusel kasutage signaali tugevdamiseks signaali võimendajat WiFi.
Ei leia pliiti rakenduse WLAN-võrgu loendist.	Pliit on juba võrguga ühendatud, kuid ei pruugi olla nähtav.	Ühendage pliit WiFi-võrgust lahti. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“, juhtmevaba/rakenduse ühendus.
Kõrgem kuumusaste ei ole saadaval.	Toitehaldus töötab ja vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Toidusensor otsas olev lasermärk ei ole täielikult vedeliku sees. Vesi on liiga kuum. Toidusensor ei ole laetud.	Lisage potti rohkem vett. Kasutage toasooja vett. Enne toiduvalmistamise alustamist laadige Toidusensor.
Keetmine funktsioon töötab valesti.	Temperatuuri näit on ebatäpne, kuna Toidusensor ei ole kalibreeritud.	Kalibreerige Toidusensor enne esimest toiduvalmistamist.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane.	Vaadake jaotist ""Nõuanded ja soovitused".

www.elektromarkabolt.hu

10.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel: TH85IH50IB:
Tüüp 62 D5A 05 FA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr .....
AEG

Tootekood (PNC) 949 598 234 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW

11.2 WiFi ühendus

WiFi sagedus	2400 - 2483,5 MHz

EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	Boost [W]	Boost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Keskmine tagaosa	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Paindlik induktsioonikeeduväli	2300	3200	10	miinimum 105

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

Töösagedus	2400 - 2483,5 MHz
Maksimaalne väljundvõimsus	7 dBm
Temperatuurivahemik	0 - 200°C
Mõõtmistsükkel	2 s

11.4 Toidusensor tehnilised andmed

Toidusensor on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

www.elektromarkabolt.hu

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus		TH85IH50IB
Pliidi tüüp		Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisvööndite arv		3
Toidukuumtöötlemisalade arv		1
Kuumutustehnoloogia		Induktsioon
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Keskmine tagaosa Parem eesmine Parem tagumine	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Vasakpoolne	P 45.8 cm L 21.4 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Keskmine tagaosa Parem eesmine Parem tagumine	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne	191.1 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.

12.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

12.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.5 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2.0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist".

www.elektromarkabolt.hu

13. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

www.elektromarkabolt.hu

Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.

Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.aeg.com/support

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....102
2. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....105
3. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ....108
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ....111
5. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ....114
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ....116
7. ΕΥΈΛΙΚΤΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ....126
8. ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ....128
9. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ....130
10. ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ....130
11. ΤΕΧΝΙΚΆ ΣΤΟΙΧΕΊΑ....135
12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ....136
13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ....137

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και

www.elektromarkabolt.hu

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και τις κινητές συσκευές με την ειδική εφαρμογή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ο καπνός είναι ένδειξη υπερθέρμανσης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.

www.elektromarkabolt.hu

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται (ακόμη και οι αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος). Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις

www.elektromarkabolt.hu

οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
  - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
  - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- , η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.

www.elektromarkabolt.hu

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αν εμφανιστεί στην οθόνη ο κωδικός E3 ,αποσυνδέστε αμέσως τις εστίες και ελέγξτε αν η ηλεκτρική σύνδεση και η τάση του δικτύου είναι σωστά.

2.3 Χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατσαρολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιτσίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα

www.elektromarkabolt.hu

προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξετε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Αισθητήρας φαγητού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρας φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οτιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον Αισθητήρας φαγητού που συνιστάται για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρας φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίζετε το Αισθητήρας φαγητού πριν και μετά από κάθε χρήση. Προσοχή! το άκρο του Αισθητήρας φαγητού είναι στραμμένο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθητήρας φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρας φαγητού.
- Χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία για να αποθηκεύσετε και να φορτίσετε το Αισθητήρας φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρας φαγητού είναι κρύο, καθαρό και στεγνό προτού το τοποθετήσετε στον φορτιστή.
- Αποθηκεύστε το Αισθητήρας φαγητού σε ασφαλές, στεγνό μέρος, μακριά από παιδιά.

2.5 Φροντίδα και καθαρισμός

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό και ζεστό νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

www.elektromarkabolt.hu

2.7 Απόρριψη

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Σειριακός αριθμός .....

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

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

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε τον τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Ένα μόνο σύρμα πρέπει να έχει μια ελάχιστη διατομή σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τρυπάτε και μη συγκολλάτε τις άκρες των καλωδίων. Αυτό απαγορεύεται.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη συνδέετε το καλώδιο χωρίς περίβλημα για το άκρο του καλωδίου.

Μονοφασική σύνδεση

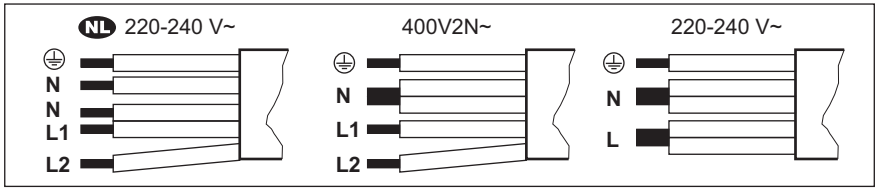
1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο, καφέ και μπλε καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ, μαύρου και του μπλε καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).
5. Συνδέστε τα άκρα των δύο μπλε καλωδίων.
6. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).

Διφασική σύνδεση

1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μπλε καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του μπλε καλωδίου.
3. Συνδέστε τα άκρα των δύο μπλε καλωδίων.

www.elektromarkabolt.hu

4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



NL 220 - 240 V~		Διφασική σύνδεση: 400 V2N~		Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² ή 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² ή 3x4 mm²	
⏚	Πράσινο - κίτρινο	⏚	Πράσινο - κίτρινο	⏚	Πράσινο - κίτρινο
N	Μπλε και μπλε	N	Μπλε και μπλε	N	Μπλε και μπλε
L1	Μαύρο	L1	Μαύρο	L	Μαύρο και καφέ
L2	Καφέ	L2	Καφέ		

3.4 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εντοιχισμένη εγκατάσταση

1. Καθαρίστε τις εγκοπές στον πάγκο εργασίας.
2. Κόψτε την παρεχόμενη 3x10 mm στεγανοποιητική λωρίδα σε τέσσερις λωρίδες. Οι λωρίδες πρέπει να έχουν το ίδιο μήκος με τις εγκοπές.
3. Κόψτε τις άκρες των λωρίδων υπό γωνία 45°. Θα πρέπει να ταιριάζουν στις γωνίες των εγκοπών με ακρίβεια.
4. Προσαρτήστε τις λωρίδες στις εγκοπές. Μην τεντώνετε τις λωρίδες. Μην ενώνετε τις άκρες των λωρίδων τη μια επάνω στην άλλη.

Αφού συναρμολογήσετε τις εστίες, στεγανοποιήστε το κενό που υπάρχει ανάμεσα στις υαλοκεραμικές εστίες και τον πάγκο εργασίας με σιλικόνη. Βεβαιωθείτε ότι η σιλικόνη δεν εισέρχεται κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια.

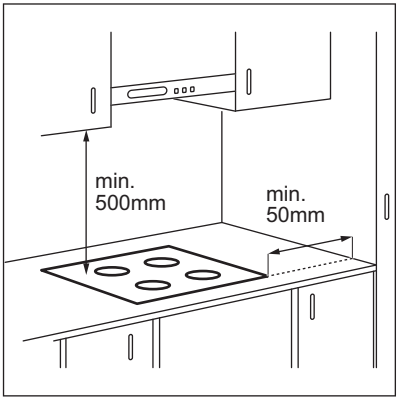
3.5 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εγκατάσταση σε πάγκο

1. Καθαρίστε τον πάγκο γύρω από την κομμένη εσοχή.
2. Τοποθετήστε την παρεχόμενη 2x6 mm λωρίδα στεγανοποίησης στην κάτω πλευρά των εστιών κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Μην την τεντώσετε. Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα της στεγανοποιητικής λωρίδας βρίσκονται στη μέση της μίας πλευράς της εστίας.
3. Προσθέστε μερικά χιλιοστά στο μήκος όταν κόβετε τη στεγανοποιητική λωρίδα.
4. Ενώστε τις δύο άκρες της στεγανοποιητικής λωρίδας.

3.6 Συναρμολόγηση

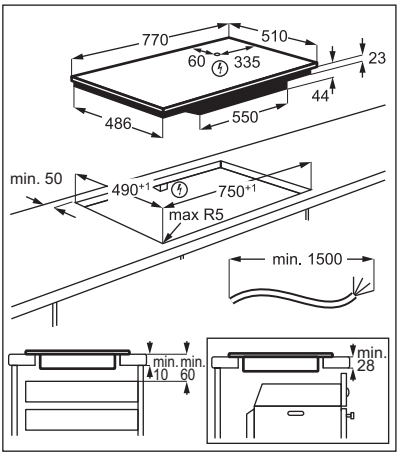
Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.

www.elektromarkabolt.hu

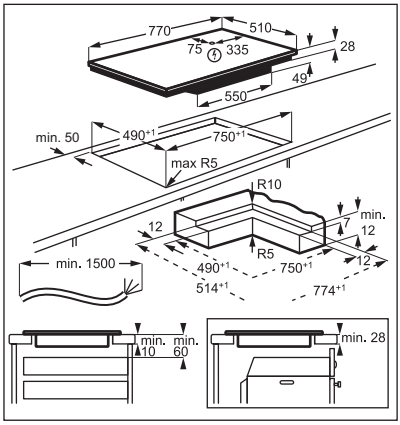


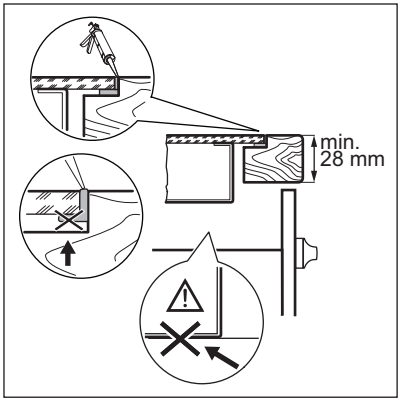
Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΠΑΓΚΟ



ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ





Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση στο ίδιο επίπεδο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

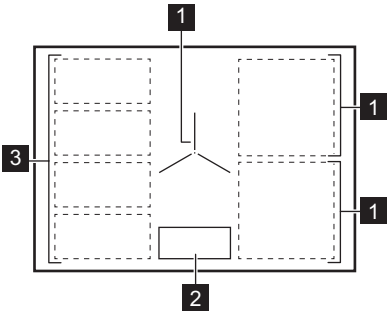
www.elektromarkabolt.hu

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος

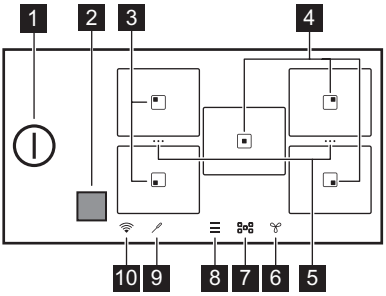


1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
2 Πίνακας ελέγχου
3 Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος αποτελείται από τέσσερις περιοχές

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα μεγέθη των ζωνών μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

4.2 Διάταξη χειριστηρίου

Κύρια οθόνη

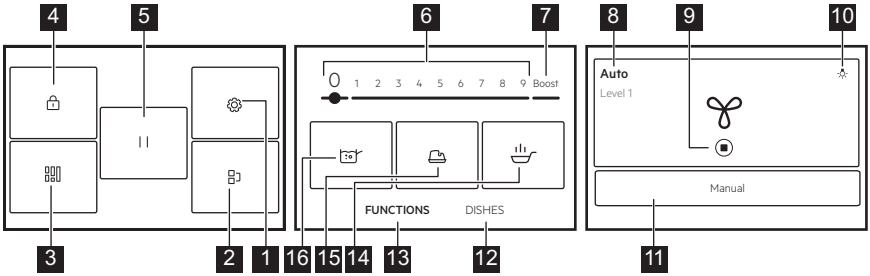


	Σύμβολο	Περιγραφή
1	⏻	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	■	Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood. Μην το σκεπάζετε.
3	▣	Ζώνη με λειτουργίες Στο Τηγάνι και Βράσιμο.

www.elektromarkabolt.hu

	Σύμβολο	Περιγραφή
4		Ζώνη με λειτουργία Βράσιμο.
5	•••	Μία συντόμευση για το Bridge. Για να συγχωνεύσετε δύο πλαϊνές ζώνες μαγειρέματος ώστε να δημιουργήσετε μία περιοχή μαγειρέματος ή να διαχωρίσετε τις συγχωνευμένες ζώνες. Μια συντόμευση για το Flex Bridge. Για εναλλαγή μεταξύ των τριών διαθέσιμων λειτουργιών: Κανονική / Μεγάλη Γέφυρα / Μέγιστη Γέφυρα. Η λειτουργία συνδυάζει δύο ζώνες μαγειρέματος σε τμήματα.
6		Για ρύθμιση των λειτουργιών του απορροφητήρα.
7		Για άνοιγμα της επισκόπησης ζώνης.
8		Για άνοιγμα του Μενού.
9		Η ένδειξη Αισθητήρας φαγητού.
10		Η ένδειξη WiFi.

Διευρυμένη οθόνη



Η λίστα των λειτουργιών ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με την έκδοση του λογισμικού.

	Σύμβολο	Περιγραφή
1		Ρυθμίσεις. Για άνοιγμα των ρυθμίσεων των εστιών.
2		Bridge. Για τη σύνδεση των δύο αριστερών ζωνών μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία.
3		Flex Bridge. Για εναλλαγή μεταξύ των τριών διαθέσιμων λειτουργιών: Κανονική / Μεγάλη Γέφυρα / Μέγιστη Γέφυρα. Η λειτουργία συνδυάζει δύο ζώνες μαγειρέματος σε τμήματα.
4		Κλείδωμα. Για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα του πίνακα χειριστηρίων.
5	||	Pause. Για τη ρύθμιση όλων των ζωνών μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμότητας.
6	1 - 9	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.
7	Boost	Για ενεργοποίηση της μέγιστης σκάλας μαγειρέματος.

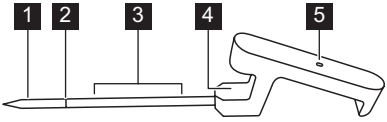
www.elektromarkabolt.hu

	Σύμβολο	Περιγραφή
8	Χειροκίνητα / Auto	Για εμφάνιση της τρέχουσας ρύθμισης του ανεμιστήρα του απορροφητήρα.
9	⏹	Για διακοπή / επανεκκίνηση του απορροφητήρα.
10	☼	Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του απορροφητήρα.
11	Χειροκίνητα / Auto	Για μετάβαση στη χειροκίνητη ή την αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα.
12	Πιάτα	Για επιλογή προκαθορισμένων αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τύπους φαγητού.
13	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Για επιλογή αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος.
14		Στο Τηγάνι. Για τηγάνισμα με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, ειδικά για διάφορους τύπους φαγητού.
15		Λιώσιμο. Για λιώσιμο διαφορετικών προϊόντων, π.χ. σοκολάτας ή βουτύρου.
16		Βράσιμο. Για την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού.

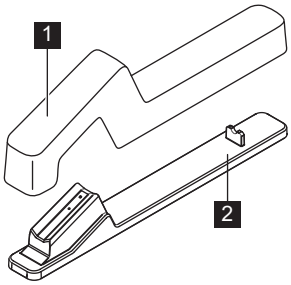
Περιήγηση στην οθόνη

Σύμβολο	Περιγραφή
OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή ρύθμισης.
X	Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου.
⌃⌄	Για σύμπτυξη / επέκταση των οδηγιών στην οθόνη.
	Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της επιλογής.
〈〉	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού.

4.3 Αισθητήρας φαγητού



1 Σημείο μέτρησης
2 Σημάδι ελάχιστου βάθους
3 Συνιστώμενο εύρος βύθισης (για υγρά)
4 Άγκιστρο για την τοποθέτηση του Αισθητήρας φαγητού στο χείλος
5 Λυχνία ελέγχου



1 Κάλυμμα
2 Βάση φόρτισης

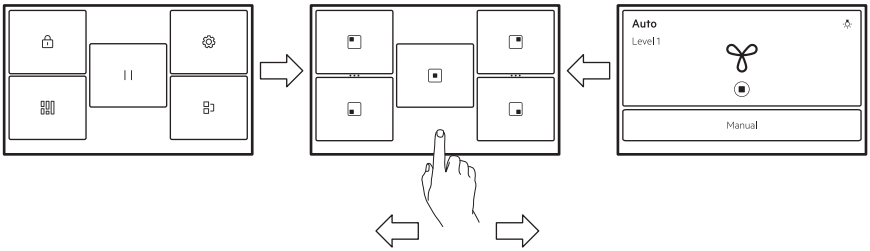
www.elektromarkabolt.hu

5. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Περιήγηση στην οθόνη



Για να πλοηγηθείτε μεταξύ των οθονών, πατήστε στα σύμβολα στο κάτω μέρος της οθόνης. Μπορείτε επίσης να κάνετε σάρωση προς τα αριστερά για να διαχειριστείτε τις ρυθμίσεις για Hob²Hoodtov απορροφητήρα ή προς τα δεξιά για να φτάσετε στο Μενού.

ⓘ

Αν η οθόνη δεν αντιδράσει αμέσως, βεβαιωθείτε ότι αγγίζετε το κέντρο του επιλεγμένου συμβόλου / της επιλογής ή ότι έχετε προσπαθήσει να το πιέσετε για λίγο περισσότερο.

5.2 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα, Ένταση και Ήχοι Πλήκτρων.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

5.3 FlexPower

Το FlexPower ορίζει πόση ισχύς χρησιμοποιείται από τις εστίες συνολικά, εντός των ορίων των ασφαλειών εγκατάστασης του σπιτιού.

Αρχικά η συσκευή λειτουργεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο ισχύος. Μπορείτε να αλλάξετε τη μέγιστη ισχύ αν η εγκατάστασή δεν υποστηρίζει την πλήρη ισχύ.

ⓘ

Εάν το επίπεδο ισχύος είναι χαμηλότερο από 2.000 W, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε κάποια αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
3. Αγγίξτε το 〓 στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
4. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > FlexPower και επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος.
5. Πατήστε 〈 ή X. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών.

www.elektromarkabolt.hu

5.4 Ασύρματη σύνδεση / σύνδεση εφαρμογής

Προκειμένου να χρησιμοποιηθεί η εφαρμογή, οι εστίες πρέπει να συνδεθούν στο ασύρματο δίκτυο. WiFi είναι αναμμένη από προεπιλογή.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > WiFi.
3. Αγγίξτε το ρυθμιστικό για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία WiFi.

Οι εστίες είναι τώρα έτοιμες για σύνδεση στο ασύρματο δίκτυο και με την εφαρμογή.

4. Αγγίξτε το ΣΥΝΔΕΣΗ.
5. Κάντε λήψη την εφαρμογή. Σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθόφυλλο του εγχειριδίου χρήστη ή κάντε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το κατάστημα εφαρμογών.
6. Ανοίξτε την εφαρμογή και πραγματοποιήστε εγγραφή για να δημιουργήσετε λογαριασμό.
7. Προσθέστε μια νέα συσκευή.
8. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

Αλλαγή / απενεργοποίηση της σύνδεσης δικτύου

Για να αποσυνδέσετε τις εστίες από το οικιακό σας δίκτυο:

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > WiFi:
   - Για αποσύνδεση από το ασύρματο δίκτυό σας, αγγίξτε ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ.
   - Για να απενεργοποιήσετε το WiFi, αγγίξτε το ρυθμιστικό .

Για να συνδέσετε τις εστίες στο νέο ασύρματο δίκτυο, ανατρέξτε στην ενότητα «Ασύρματη σύνδεση / σύνδεση εφαρμογής» παραπάνω.

5.5 Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού

Οι εστίες σας δεν είναι συζευγμένες με το Αισθητήρας φαγητού κατά την παράδοση. Συζεύξτε τις πριν από την πρώτη χρήση ή όταν τις αντικαθιστάτε με καινούργιες.

Για να εξασφαλίσετε ακριβείς θερμοκρασίες, βαθμονομείτε τις πάντα Αισθητήρας φαγητού μετά τη σύζευξη.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > Bluetooth.
3. Αγγίξτε το ρυθμιστικό για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Bluetooth.

Οι εστίες βρίσκουν αυτόματα τα διαθέσιμα αξεσουάρ. Εάν το Αισθητήρας φαγητού σας δεν εμφανίζεται στη λίστα, βεβαιωθείτε ότι είναι φορτισμένο. Στη συνέχεια, κουνήστε ή πατήστε δύο φορές έως ότου η λυχνία αρχίσει να αναβοσβήνει.

4. Επιλέξτε το Αισθητήρας φαγητού από τη λίστα και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύζευξης.

Μετά τη σύζευξη, η οθόνη εμφανίζει αυτόματα την οθόνη βαθμονόμησης.

5. Αγγίξτε το ΕΝΑΡΞΗ και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία βαθμονόμησης.

Αν δεν βαθμονομήσετε το Αισθητήρας φαγητού σε αυτό το βήμα, μπορείτε να το κάνετε αργότερα. Εισέλθετε ξανά στις ρυθμίσεις Bluetooth και επιλέξτε το Αισθητήρας φαγητού σας για να συνεχίσετε τη ρύθμιση.

Για να χρησιμοποιήσετε όλες τις λειτουργίες του Αισθητήρας φαγητού, βαθμονομήστε το πρώτα.

Επαναφορά / αφαίρεση Αισθητήρας φαγητού

Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να επαναφέρετε το Αισθητήρας φαγητού ή να το αποσυνδέσετε από τις εστίες.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > Bluetooth.

Στην οθόνη εμφανίζεται το συνδεδεμένο Αισθητήρας φαγητού.

3. Αγγίξτε το Αισθητήρας φαγητού.
   - Για να βαθμονομήσετε το Αισθητήρας φαγητού και πάλι, αγγίξτε ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ.
   - Για να αφαιρέσετε το Αισθητήρας φαγητού από τις εστίες, αγγίξτε 🗑.

Για να συνδέσετε ξανά το Αισθητήρας φαγητού ή να προσθέσετε ένα νέο, ανατρέξτε στην ενότητα “Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού”.

www.elektromarkabolt.hu

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ⏻ για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

6.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος.
- μην επιλέγετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών.
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- η εστία υπερθερμαίνεται (π.χ. όταν μια κατσαρόλα βράζει χωρίς νερό). Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τις εστίες.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 50 δευτερόλεπτα.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Η σχέση μεταξύ της ρύθμισης θερμοκρασίας και του χρόνου μετά τον οποίο η εστία απενεργοποιείται:

Ρύθμιση ζεστάματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
1 - 2	6 ώρες
3 - 5	5 ώρες
6	4 ώρες
7 - 9	1,5 ώρα

ⓘ

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Λιώσιμο, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 6 ώρες.

6.3 Ανίχνευση σκεύους

Αυτή η λειτουργία ανιχνεύει αν έχουν τοποθετηθεί σκεύη επάνω στις ζώνες μαγειρέματος και απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος αν το μαγειρικό σκεύος δεν είναι πλέον ανιχνεύσιμο.

- Αν τοποθετήσετε πρώτα το μαγειρικό σκεύος επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και μετά ενεργοποιήσετε τις εστίες, εμφανίζεται μια γκρίζα μπάρα στην επισκόπηση της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.
- Η μπάρα δεν θα εμφανιστεί εάν δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι δυνατή η ανίχνευση του μαγειρικού σκεύους λόγω λανθασμένης τοποθέτησης ή ακατάλληλου υλικού.
- Αν αφαιρέσετε τα μαγειρικά σκεύη από μια ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος και τα τοποθετήσετε προσωρινά στην άκρη, οι ενδείξεις πάνω από την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αν δεν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος ξανά επάνω στην ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος εντός 120 δευτερολέπτων, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει πάλι το μαγειρικό σκεύος στις ζώνες μαγειρέματος πριν από το καθορισμένο χρονικό όριο.

www.elektromarkabolt.hu

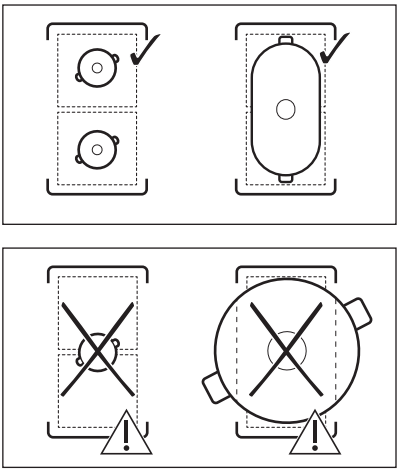
6.4 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο ζώνης. Τα διαθέσιμα προγράμματα εμφανίζονται στην οθόνη. Επιλέξτε το επίπεδο θερμότητας ή επιλέξτε μία από τις αυτόματες λειτουργίες. Για να επιστρέψετε στην κύρια οθόνη, αγγίξτε το X στην επάνω δεξιά γωνία.

Μπορείτε να μαγειρεύετε με ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο ταυτόχρονα σε δύο ζώνες μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας το Bridge.

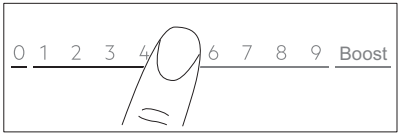


Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες μαγειρέματος, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".

6.5 Ρύθμιση ζεστάματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την σκάλα μαγειρέματος.

Τα εικονίδια επιπέδου ισχύος 1-9 μεγαλώνουν και η μπάρα από κάτω γίνεται κόκκινη για να υποδείξει την τρέχουσα ρύθμιση ισχύος. Όταν επιλεγεί το επίπεδο ισχύος, η οθόνη αλλάζει σε προβολή διευρυμένης οθόνης.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος στην οθόνη επισκόπησης ζώνης. Για να μεταβείτε στην οθόνη επισκόπησης ζωνών, αγγίξτε στο κέντρο της διευρυμένης οθόνης. Για να αλλάξετε το επίπεδο θερμότητας, αγγίξτε — ή +. Για να ανοίξετε την προβολή διευρυμένης οθόνης, αγγίξτε το επίπεδο ισχύος.

6.6 Boost

Αυτή η λειτουργία καθιστά διαθέσιμη περισσότερη ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για τη ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το Boost για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και βάλτε τη σκάλα μαγειρέματος στο 0.

www.elektromarkabolt.hu

Boost δεν λειτουργεί όταν:
- είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Bridge,
- είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Flex Bridge,
- η ισχύς εντός μίας φάσης είναι ανεπαρκής (ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος»).

Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

6.7 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όσο η ένδειξη III / II / I είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Οι ενδείξεις εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή:

III - συνέχεια μαγειρέματος,

II - διατήρηση θερμότητας,

I - υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:
- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

6.8 Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας

Αυτή η λειτουργία διατηρεί το φαγητό ζεστό με τη ρύθμιση χαμηλής θερμοκρασίας.

Το Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας είναι διαθέσιμο μόνο όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή αφού τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος (με ορατό εικονίδιο υπολειπόμενης θερμότητας) και το μαγειρικό σκεύος παραμένει στη ζώνη. Η λειτουργία δεν λειτουργεί με κρύα ζώνη μαγειρέματος.

1. Πατήστε για να ενεργοποιήσετε το Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας.

Το Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας εκτελείται μέχρι να απενεργοποιηθεί.

2. Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη, αν χρειαστεί. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογές χρονοδιακόπτη».

6.9 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης ECO

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης ψησίματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο Χρονοδιακόπτης ECO. Η διαφορά στον χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

www.elektromarkabolt.hu

4. Επιλέξτε το Διακοπή ζώνης πλαίσιο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
5. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
6. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το X για να ακυρώσετε την επιλογή σας.
Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης ECO κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: αγγίξτε το με την τιμή του χρονοδιακόπτη και, στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

Όταν τελειώσει ο χρονοδιακόπτης, ακούγεται ένα σήμα και ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση **0**.

Εναλλακτικά, αγγίξτε το στην τιμή του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το X και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση σε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία εκτελείται ταυτόχρονα.

1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.

Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Αποεπιλέξτε το Διακοπή ζώνης πλαίσιο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
4. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το X για να ακυρώσετε την επιλογή σας.
Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: αγγίξτε το με την τιμή του χρονοδιακόπτη και, στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

Όταν τελειώσει ο χρονοδιακόπτης, ακούγεται ένα σήμα και ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, Αγγίξτε το με την τιμή του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το X και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

6.10 / Bridge

Η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών. Αν το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται ανάμεσα στα δύο κέντρα, η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
2. Πατήστε >Bridge. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συντόμευση που εμφανίζεται στην επισκόπηση της ζώνης.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε τη συντόμευση . Οι ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ανεξάρτητα.

6.11 Pause

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αν εκτελείται αυτόματο πρόγραμμα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα και ΣΥΝΕΧΙΣΗμπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία χρονοδιακόπτη, πατήστε οπουδήποτε επάνω στην οθόνη για να διακόψετε το ηχητικό σήμα.

www.elektromarkabolt.hu

1. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Αγγίξτε το || για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη Η σκάλα μαγειρέματος μειώνεται στο ♨ (Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας).
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ΣΥΝΕΧΙΣΗ.

Οι προηγούμενες σκάλες μαγειρέματος θα επανέλθουν.

6.12 🔒 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

1. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.
2. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
3. Αγγίξτε το 🔒 για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, , πιέστε παρατεταμένα το ΞΕΚΛΕΙΔΩΜΑ για 4 δευτερόλεπτα.

ⓘ
Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.13 Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

1. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Επιλογές > Κλείδ. ασφ. για παιδ..
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα E-U-O με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος για να λειτουργήσει η λειτουργία μετά την ενεργοποίηση.

6.14 Αισθητήρας φαγητού γενικές πληροφορίες

Το Αισθητήρας φαγητού είναι ένας ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας. Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους μαγειρέματος σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και να τις διατηρήσετε καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ο Αισθητήρας φαγητού λειτουργεί ως θερμόμετρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το Αισθητήρας φαγητού για Πιάτα και ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, καθώς και το χειροκίνητο μαγείρεμα.

Το Αισθητήρας φαγητού συνδέεται στις εστίες μέσω του Bluetooth και είναι επαναφορτιζόμενο. Σύμφωνα με το πρότυπο: EN 60335 το Αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να φορτίζεται χρησιμοποιώντας μόνο τη βάση φόρτισης και το τροφοδοτικό που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Ένα λεπτό φόρτισης παρέχει έως και 8 ώρες λειτουργίας.

Το χρώμα του φωτιστικού υποδεικνύει τη συμπεριφορά Αισθητήρας φαγητού:
- Κόκκινο - φόρτιση
- Κόκκινο που αναβοσβήνει - συναγερμός / χαμηλή μπαταρία
- Πράσινο - πλήρως φορτισμένη
- Μπλε - συνδέεται

Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθητήρας φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε το Αισθητήρας φαγητού στο χείλος της κατσαρόλας ή του ταψιού από το άγκιστρο. Μόνο το μεταλλικό τμήμα του αισθητήρα φαγητού μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα και υγρά. Αν πέσει μέσα σε υγρό, αφαιρέστε το προσεκτικά με ένα κατάλληλο εργαλείο.

Συμβουλές για τα υγρά

- Βυθίστε το Αισθητήρας φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια. Σημειώστε το κουτί με το καπάκι.

Συμβουλές για στέρεα φαγητά

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να τοποθετήσετε σωστά το Αισθητήρας φαγητού στο φαγητό για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος.

www.elektromarkabolt.hu

- Τοποθετήστε το Αισθητήρας φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό.
- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε το Αισθητήρας φαγητού πριν γυρίσετε το φαγητό, εάν χρειαστεί, και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ plancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της.

6.15 Μαγείρεμα με Αισθητήρας φαγητού

Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρας φαγητού είναι συνδεδεμένο, βαθμονομημένο και φορτισμένο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

Όταν χρησιμοποιείτε αυτόματα προγράμματα όπως «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ» ή «Πιάτα», χρησιμοποιήστε το Αισθητήρας φαγητού ως πρόσθετο βοήθημα για να μετρήσετε, να ρυθμίσετε και να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος που ορίζεται για κάθε φαγητό ή τρόπο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στα «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ» και «Πιάτα».

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ή τον τύπο φαγητού από το Μενού.
2. Αγγίξτε το ⟋ στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης για να ρυθμίσετε ή να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο επάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
     Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το ☐ προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
   - Για ορισμένες λειτουργίες στην οθόνη διατίθενται βιώσιμες συμβουλές.
   - Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά, μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθητήρας φαγητού.
   - Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστηρίων.
   - Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. SousVide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
   - Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία SousVide, ο ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος είναι προκαθορισμένος.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδυόμενα παράθυρα.
4. Μόλις ο ορισμένος χρόνος ολοκληρωθεί ή / και επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται μια ειδοποίηση. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

Θερμόμετρο

Όταν μαγειρεύετε χειροκίνητα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Αισθητήρας φαγητού ως θερμόμετρο για να μετρήσετε τη θερμοκρασία του φαγητού και να σας ειδοποιήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

1. Ανοίξτε το ρυθμιστικό για τη ζώνη μαγειρέματος και ορίστε τη σκάλα μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το ⟋ στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του φαγητού.

Η τρέχουσα θερμοκρασία όπως μετράται από το Αισθητήρας φαγητού είναι τώρα ορατή στη δεξιά γωνία της οθόνης. Πατήστε ξανά για να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, αν χρειαστεί.

4. Όταν η ζώνη μαγειρέματος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται μια ειδοποίηση.

6.16 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Στο Τηγάνι

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ρυθμίσετε μια κατάλληλη σκάλα μαγειρέματος για να

www.elektromarkabolt.hu

τηγανίσετε το φαγητό σας. Αυτές οι εστίες προσαρμόζουν τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Από τη στιγμή που θα ρυθμιστεί η σκάλα μαγειρέματος, δεν απαιτείται χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

> ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
>
> Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα μαγειρικά σκεύη.
> Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε ένα ταψί χωρίς λάδι / λίπος σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος στην αριστερή πλευρά. Μπορείτε να συνδυάσετε τις τέσσερις περιοχές σε δύο ζώνες μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το Flex Bridge.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Στο Τηγάνι.
3. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού, εάν χρειαστεί.

Πατήστε για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

4. Επιλέξτε επίπεδο τηγανίσματος.

Η προθέρμανση αρχίζει.

5. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.
Όταν το ταψί φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Μπορείτε να τοποθετήσετε τώρα λάδι και φαγητό στο τηγάνι. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε το τηγάνισμα αγγίξτε OK. Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το 0 στην μπάρα ελέγχου.

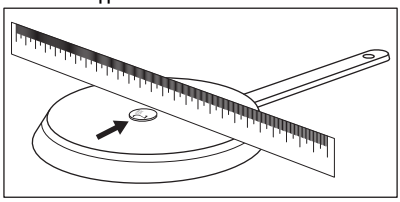
Υποδείξεις και συμβουλές:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για το πότε να αναποδογυρίσετε το φαγητό ή για να προσαρμόσετε τη σκάλα μαγειρέματος.
- Μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας, αν χρειαστεί.
- Για παχιά κομμάτια φαγητού ή ωμές πατάτες, χρησιμοποιήστε καπάκι για τα πρώτα 10 λεπτά τηγανίσματος.
- Τα βαριά σκεύη μπορεί να χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε λεπτά μαγειρικά σκεύη εμαγιέ. Μπορεί να υπερθερμανθούν ή να υποστούν ζημιά.

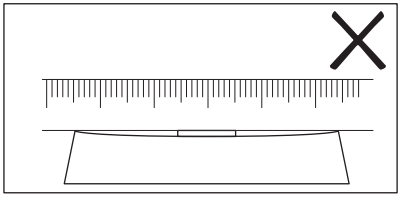
Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το σκεύος είναι σωστό:

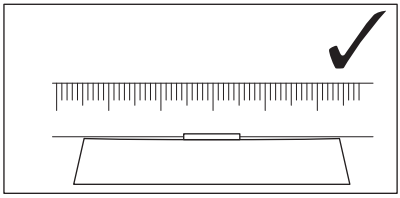
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στο κάτω μέρος του σκεύους.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα 1, 2 ή 5 cent το μεσημέρι (ή οποιοδήποτε νόμισμα με παρόμοιο πάχος, περίπου 1,7 mm) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



a. Το τηγάνι δεν είναι σωστό αν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



b. Το τηγάνι είναι σωστό αν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



www.elektromarkabolt.hu

6.17 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Βράσιμο

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος έτσι ώστε το νερό να μη βράζει πολύ μόλις φτάσει στο σημείο βρασμού.

Για τη λειτουργία Βράσιμο απαιτείται η λειτουργία Αισθητήρας φαγητού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με άδειο μαγειρικό σκεύος. Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε μια κατσαρόλα γεμάτη με νερό επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Το υγρό πρέπει να καλύπτει πλήρως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης επάνω στο Αισθητήρας φαγητού.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Βράσιμο.
3. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού.

Πατήστε για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

4. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

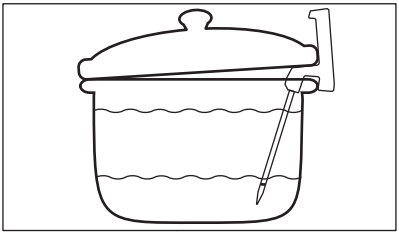
Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.

5. Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

Μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, οι εστίες μειώνουν αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος. Στο σημείο αυτό, μπορείτε επίσης να τον ρυθμίσετε χειροκίνητα, αν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να βράσετε νερό και να μαγειρέψετε πατάτες.
- Φορτίστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από το μαγείρεμα.
- Βαθμονομήστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από τη χρήση για να καθορίσετε το ακριβές σημείο βρασμού.
- Γεμίστε την κατσαρόλα με κρύο νερό ή νερό θερμοκρασίας δωματίου. Η ελάχιστη στάθμη υγρού πρέπει να καλύπτει πλήρως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης στο Αισθητήρας φαγητού.Η μέγιστη στάθμη υγρού αφήνει τουλάχιστον χώρο 4 cm κάτω από το χείλος της κατσαρόλας.



- Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και μαγειρικού σκεύους, μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος μετά την επίτευξη του σημείου βρασμού.
- Προσθέστε αλάτι μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, εάν χρειαστεί.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας. Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεσή του.

6.18 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Λιώσιμο.
3. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
4. Αγγίξτε το OK.

Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

6.19 Πιάτα

Αυτή η λειτουργία σάς βοηθά να ετοιμάσετε διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας προκαθορισμένα προγράμματα που είναι ειδικά σχεδιασμένα για συγκεκριμένες κατηγορίες φαγητών. Η διαθεσιμότητα των προγραμμάτων εξαρτάται από τη ζώνη μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

www.elektromarkabolt.hu

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μόνο ζώνη μαγειρέματος ή να συνδέσετε δύο πλευρικές ζώνες χρησιμοποιώντας το Bridge. Μπορείτε να συνδυάσετε τις τέσσερις περιοχές σε δύο ζώνες μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το Flex Bridge.
2. Επιλέξτε Πιάτα.
3. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού.
4. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού, εάν χρειαστεί.

Πατήστε για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

5. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
6. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και το επιλεγμένο πρόγραμμα, μπορείτε να ρυθμίσετε και να τροποποιήσετε στοιχεία, π.χ. το επίπεδο ψησίματος, το επίπεδο θερμότητας για τηγάνισμα, κ.λπ.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Τα πιο συχνά μαγειρεμένα φαγητά προστίθενται αυτόματα στη λίστα των Πιο μαγειρεμένα.
- Ορισμένα πιάτα έχουν μεγάλα ονόματα τα οποία δεν μπορούν να εμφανιστούν πλήρως στη λίστα. Για να δείτε το πλήρες όνομα ενός φαγητού, αγγίξτε «...».
- Μπορείτε να προσθέσετε προγράμματα χειροκίνητα στη λίστα Αγαπημένα ♡.
- Μπορείτε να αποκρύψετε ορισμένα προγράμματα αγγίζοντας το 🗑. Για επαναφορά των προγραμμάτων, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Πιάτα.

6.20 Hob²Hood

Πρόκειται για μια αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν κατάλληλο απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται και προσαρμόζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους επάνω στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα από τις εστίες ή τον ίδιο τον απορροφητήρα.

ⓘ

Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

ⓘ

Σε μερικούς απορροφητήρες, η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί από προεπιλογή. Σε αυτές τις περιπτώσεις, ενεργοποιήστε πρώτα τη λειτουργία στον απορροφητήρα και κατόπιν στις εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Ρύθμιση της αυτόματης λειτουργίας ανεμιστήρα

Για να ρυθμίσετε τον απορροφητήρα σε αυτόματη λειτουργία, επιλέξτε ανάμεσα στις παρακάτω ρυθμισμένες ταχύτητες ανεμιστήρα: Τρόπος λειτουργίας 2 - Τρόπος λειτουργίας 6. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας τον Τρόπο λειτουργίας 1.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob²Hood.
3. Ενεργοποιήστε έναν διακόπτη για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα.

Όλες οι αυτόματες λειτουργίες εμφανίζονται ως λίστα.

4. Επιλέξτε τη λειτουργία.
5. Πατήστε X ή 〈 για να αποθηκεύσετε την επιλογή και να εξέλθετε.

Για να ελέγξετε το τρέχον επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το . Το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα εμφανίζεται στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης. Για να απενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το ⏹. Για να ενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το ⏵.

www.elektromarkabolt.hu

Αυτόματες λειτουργίες	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο[1]	Τηγάνισμα[2]
		Ταχύτητα ανεμιστήρα	
OFF	Απενεργοποίηση	-	-
Λειτουργία 1	Έναρξη	-	-
Λειτουργία 2 [3]	Έναρξη	1	1
Λειτουργία 3	Έναρξη	-	1
Λειτουργία 4	Έναρξη	1	1
Λειτουργία 5	Έναρξη	1	2
Λειτουργία 6	Έναρξη	2	3

1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Ρύθμιση της χειροκίνητης λειτουργίας ανεμιστήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το Χειροκίνητα.

Εμφανίζεται μια μπάρα ελέγχου με την τρέχουσα ταχύτητα ανεμιστήρα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας του ανεμιστήρα.

Για να ενεργοποιήσετε το μέγιστο επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το Boost. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί σε λειτουργία Boost για κάποιο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το επίπεδο της ταχύτητας του ανεμιστήρα γίνεται αυτόματα 3. Για να απενεργοποιήσετε το Boost χειροκίνητα, πιέστε 0.

Λαμπτήρας απορροφητήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη Λειτουργία 1 - Λειτουργία 6. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τον φωτισμό του απορροφητήρα.

Χειροκίνητη ενεργοποίηση του φωτισμού

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό.

Για να απενεργοποιήσετε το φως, αγγίξτε ξανά .

6.21 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα.
3. Επιλέξτε τη γλώσσα από τη λίστα.

Για να αποθηκεύσετε την επιλογή, αγγίξτε X ή . Στη συνέχεια, επιλέξτε ΝΑΙ στο αναδυόμενο παράθυρο.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε > . Εμφανίζεται μια λίστα. Επιλέξτε την πρώτη επιλογή επάνω αριστερά και μετά τη δεύτερη επιλογή από επάνω δεξιά. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε τη σωστή γλώσσα από τη λίστα. Όταν εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

6.22 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το επίπεδο έντασης.

1. Αγγίξτε το στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

www.elektromarkabolt.hu

6.23 Φωτεινότητα

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 5 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 5 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

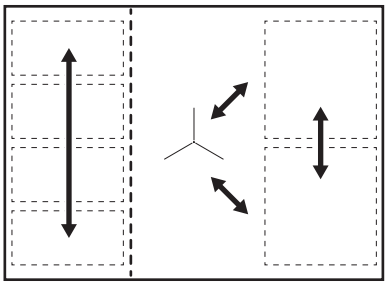
Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

6.24 Διαχείριση ισχύος

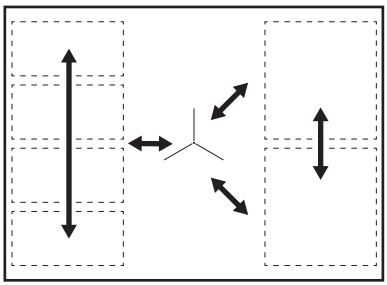
Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος (που συνδέονται στην ίδια φάση). Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση ζεστάματος της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί πρώτα (ή μιας ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιεί το ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ή το Πιάτα) έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπολειπόμενη ισχύς θα διαιρεθεί μεταξύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τη σειρά επιλογής.
- Το χρώμα της μπάρας ελέγχου εμφανίζει τις διαθέσιμες επιλογές σκάλας μαγειρέματος:
  - κόκκινη - η τρέχουσα σκάλα μαγειρέματος,
  - λευκή - η μέγιστη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος,
  - ανοιχτό γκρι - η μη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος (ενεργοποιείται το Διαχείριση ισχύος).
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



Εάν η συνολική ισχύς των εστιών είναι περιορισμένη (1.500 W - 6.000W), η λειτουργία διανέμει τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση» > «FlexPower».



7. ΕΥΈΛΙΚΤΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος αποτελείται από τέσσερις περιοχές. Οι περιοχές μπορούν να συνδυαστούν σε δύο

www.elektromarkabolt.hu

ζώνες μαγειρέματος διαφορετικών μεγεθών ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε τον συνδυασμό των περιοχών επιλέγοντας τη λειτουργία που αντιστοιχεί στο μέγεθος του μαγειρικού σκεύους που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Υπάρχουν τρεις διαθέσιμες λειτουργίες: Βασικό, Μεγάλη Γέφυρα, και Μέγιστη Γέφυρα.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
2. Πατήστε 〓 >Flex Bridge. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συντόμευση ••• που εμφανίζεται στην επισκόπηση της ζώνης.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία που ταιριάζει καλύτερα στο μέγεθος του μαγειρικού σας σκεύους.
4. Ορίστε μία σκάλα μαγειρέματος.

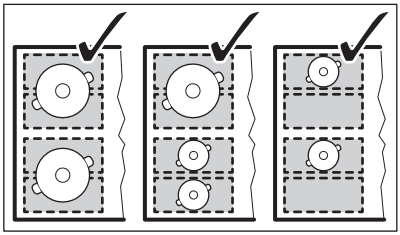
ⓘ

Μπορείτε να ρυθμίσετε διαφορετικές σκάλες μαγειρέματος για κάθε ξεχωριστή περιοχή που δημιουργείται από μια δεδομένη λειτουργία.

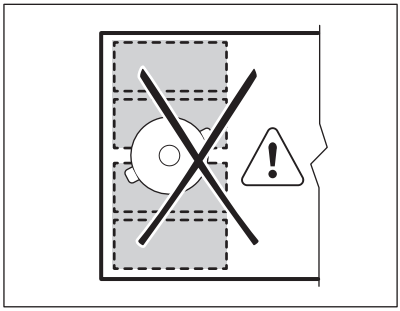
7.2 Flex Bridge βασική λειτουργία

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει τις περιοχές σε δύο μαγειρικές περιοχές ίδιου μεγέθους. Οι δύο περιοχές λειτουργούν ως ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.

Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:



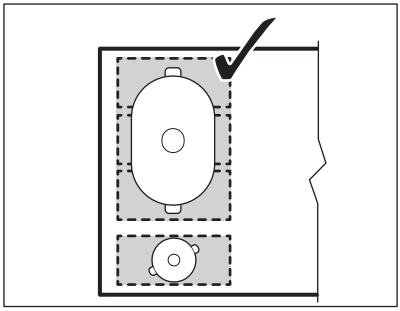
Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:



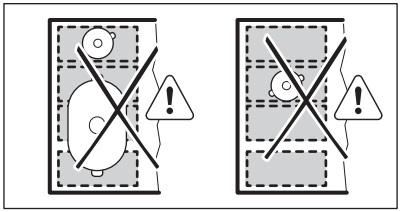
7.3 Flex Bridge Λειτουργία Μεγάλης Γέφυρας

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει τρεις πίσω περιοχές σε μία ζώνη μαγειρέματος. Η ενιαία μπροστινή περιοχή λειτουργεί ως ανεξάρτητη ζώνη μαγειρέματος.

Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:



Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:

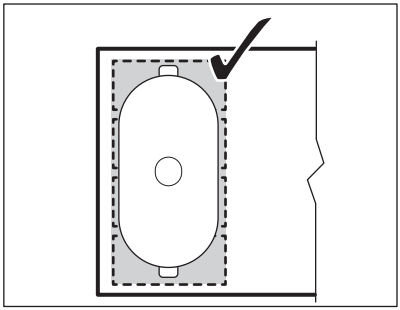


7.4 Flex Bridge Λειτουργία μέγιστης γέφυρας

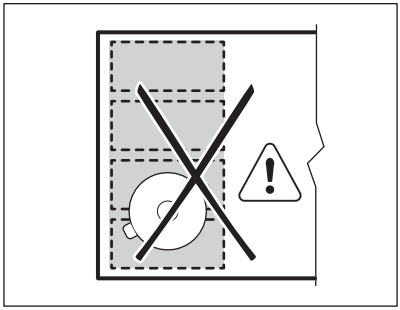
Αυτή η λειτουργία συνδυάζει όλες τις περιοχές για να δημιουργηθεί μια μεγάλη περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε με ένα μεγάλο σκεύος ή με ένα plancha.

www.elektromarkabolt.hu

Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:



Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:



8. ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ

> ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
>
> Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Μαγειρικά σκεύη

> ⓘ
>
> Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού , καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

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

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
  - Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος κάτι που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.

www.elektromarkabolt.hu

– Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

8.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:

- θόρυβος ραγίσματος: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- ήχος σφυρίγματος: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.

Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:

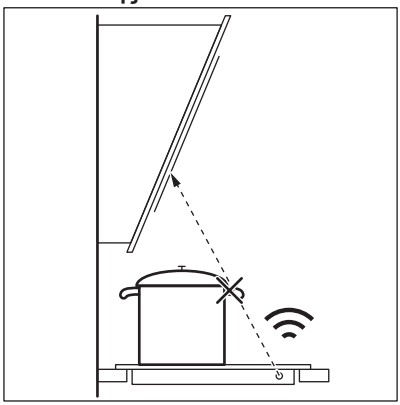
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το μαγειρικό σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- ρυθμικός ήχος: ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

8.3 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας που εικονίζεται παρακάτω προορίζεται μόνο για σκοπούς απεικόνισης.



Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.

Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ το Hob²Hood είναι ενεργοποιημένο.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

www.elektromarkabolt.hu

9. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

ⓘ

Η επιγραφή πάνω στην εύκαμπτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος ενδέχεται να λερωθεί ή να αλλάξει χρώμα από την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών. Μπορείτε να καθαρίσετε την περιοχή με τον τρόπο που περιγράφεται.

9.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

9.3 Καθαρισμός του Αισθητήρας φαγητού

- Καθαρίστε τον Αισθητήρας φαγητού πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Μην πλένετε τον Αισθητήρας φαγητού στο πλυντήριο πιάτων.
- Η πλαστική λαβή μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρας φαγητού.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

www.elektromarkabolt.hu

10.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Pause.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ⏻.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Αφού ενεργοποιήσετε τα αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ), οι εστίες αρχίζουν να προθερμαίνονται, σταματούν και στη συνέχεια ξεκινούν ξανά.	Πρόκειται για έναν έλεγχο ασφαλείας για να εξασφαλιστεί ότι το Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται σε μια κατσαρόλα για την οποία ενεργοποιήθηκαν τα αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).	Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.
	Το επίπεδο FlexPower είναι πολύ χαμηλό.	Αλλάξτε τη μέγιστη ισχύ στο Μενού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση».

www.elektromarkabolt.hu

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Το Αισθητήρας φαγητού δεν αποκρίνεται ή η οθόνη δείχνει ότι το Αισθητήρας φαγητού δεν βρέθηκε.	Το Αισθητήρας φαγητούαποφορτίζεται ή το Bluetooth δεν έχει ρυθμιστεί.	Φορτίστε τον Αισθητήρας φαγητού. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού με τις εστίες μέσω του Bluetooth. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού».
Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C.	Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθητήρας φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα.	Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθητήρας φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού».
	Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό.	Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό.
	Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση.	Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη.	Ο Αισθητήρας φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».
Η κόκκινη λυχνία στο Αισθητήρας φαγητού αναβοσβήνει.	Το Αισθητήρας φαγητού έχει αποφορτιστεί ή υποστεί ζημιά.	Φορτίστε τον Αισθητήρας φαγητού. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία.	Προσθέσατε λίγο νερό ή αλλάξατε το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	Αποφεύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία.
	Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά.	Ανακατεύετε συχνά το φαγητό.
Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα.	Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.	Εκτελείται μια άλλη λειτουργία στην ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση.	Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη.
Αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ) ή SousVide διακόπτονται.	Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C. Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό.	Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά. Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος.

www.elektromarkabolt.hu

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η επιλογή Hob²Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Η οθόνη Hob²Hood δεν είναι ορατή.	Το Hob²Hood είναι απενεργοποιημένο στις ρυθμίσεις.	Μεταβείτε στις ρυθμίσεις/Hob²Hood και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.
Η επιλογή Hob²Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει Λειτουργία 1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε Λειτουργία 1 - Λειτουργία 6ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.
Hob²Hood Οι λειτουργίες 1 - 6 εκτελούνται, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξατε κατά λάθος τη γλώσσα.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Καθημερινή χρήση», «Γλώσσα» για να αλλάξετε τη λάθος γλώσσα.
Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος δεν ζεσταίνει τα σκεύη.	Το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται σε λάθος θέση επάνω στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη σωστή θέση στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος. Η θέση του σκεύους εξαρτάται από την ενεργοποιημένη λειτουργία. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».
	Η διάμετρος του κάτω μέρους του μαγειρικού σκεύους είναι λάθος για την ενεργοποιημένη λειτουργία.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο κατάλληλη για την ενεργοποιημένη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο μικρότερη από 160 mm σε μία θέση της ευέλικτης επαγωγικής περιοχής μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη 🔒 και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδωμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη E - U - O.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Αναβοσβήνει η μπάρα επιπέδου ισχύος.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

www.elektromarkabolt.hu

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Flex Bridge. Μία ή περισσότερες περιοχές της ενεργοποιημένης λειτουργίας δεν καλύπτονται από το μαγειρικό σκεύος.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στον σωστό αριθμό περιοχών της ενεργοποιημένης λειτουργίας ή αλλάξτε τη λειτουργία. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».
Ανάβει η ένδειξη E3.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι ελαττωματική.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την πρίζα και ελέγξτε τη σύνδεση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση».
Ανάβει η ένδειξη E4.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ζώνης ανιχνεύει πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει ή αυξήστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πάνω από 15°C. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ανάβει η ένδειξη E7.	Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι φραγμένος.	Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει τον ανεμιστήρα. Αν ο ανεμιστήρας δεν παρεμποδίζεται από τίποτα και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά.	Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη βάση (επίπεδη, μαγνητική). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.	Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
Οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν στο ασύρματο δίκτυο.	Ο δρομολογητής μπλοκάρει τους νέους συμμετέχοντες στο WLAN.	Βεβαιωθείτε ότι ο δρομολογητής επιτρέπει νέους συμμετέχοντες. Επανεκκινήστε τον δρομολογητή, εάν χρειάζεται.
	Η ασύρματη σύνδεση στις εστίες δεν είναι ενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε την επιλογή WiFi. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/ σύνδεση σε εφαρμογή.
	Η συχνότητα του δρομολογητή είναι ρυθμισμένη στα 5 GHz.	Αλλάξτε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σε 2,4 GHz ή 2,4+5 GHz. Εάν ο δρομολογητής υποστηρίζει μόνο συχνότητα 5 GHz, οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν.

www.elektromarkabolt.hu

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές.	Μετακινήστε τον δρομολογητή πιο κοντά στις εστίες. Χρησιμοποιήστε έναν αναμεταδότη WiFi για να ενισχύσετε το σήμα, εάν απαιτείται.
Δεν μπορείτε να βρείτε τις εστίες στη λίστα δικτύου WLAN στις ρυθμίσεις εφαρμογής.	Οι εστίες είναι ήδη συνδεδεμένες στο δίκτυο αλλά ενδέχεται να μην είναι ορατές.	Αποσυνδέστε τις εστίες από το δίκτυο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/σύνδεση με εφαρμογή.
Δεν διατίθεται υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Διαχείριση ισχύος λειτουργεί και μειώνει τη μέγιστη ισχύ.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Διαχείριση ισχύος.
Η λειτουργία Βράσιμο δεν ξεκινά.	Η ένδειξη λέιζερ στο άκρο Αισθητήρας φαγητού δεν είναι πλήρως βυθισμένη στο υγρό. Το νερό είναι πολύ ζεστό. Το Αισθητήρας φαγητού δεν χρεώνεται.	Προσθέστε περισσότερο νερό στην κατσαρόλα. Χρησιμοποιήστε νερό σε θερμοκρασία δωματίου. Φορτίστε το Αισθητήρας φαγητού πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
Η λειτουργία Βράσιμο δεν λειτουργεί σωστά.	Η ένδειξη της θερμοκρασίας δεν είναι ακριβής, επειδή ο δίσκος Αισθητήρας φαγητού δεν είναι βαθμονομημένος.	Βαθμονομήστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος.
Το ζέσταμα με τη λειτουργία Στο Τηγάνι διαρκεί πολύ.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό, πολύ βαρύ ή ο πάτος δεν είναι ομοιόμορφος.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

10.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

11. ΤΕΧΝΙΚΆ ΣΤΟΙΧΕΊΑ

11.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο TH85IH50IB:
Τύπος 62 D5A 05 FA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρ, ...
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 598 234 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW

www.elektromarkabolt.hu

11.2 WiFi σύνδεση

Συχνότητα WiFi	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	Boost [W]	Boost μέγιστη διάρκεια [λεπ]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Πίσω μεσαία	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω δεξιά	2300	3200	10	125 - 210
Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος	2300	3200	10	τουλάχιστον 105

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

11.4 Τεχνικά στοιχεία Αισθητήρας φαγητού

Ο Αισθητήρας φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

Συχνότητα λειτουργίας	2400 - 2483,5 MHz
Μέγιστη ισχύς μετάδοσης	7 dBm
Εύρος θερμοκρασίας	0 - 200°C
Κύκλος μέτρησης	2 δευτ

12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

12.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

Ταυτότητα μοντέλου		TH85IH50IB
Τύπος εστίας		Εντοιχισμένη εστία
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος		3
Αριθμός περιοχών μαγειρέματος		1
Τεχνολογία θέρμανσης		Επαγωγή
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm

www.elektromarkabolt.hu

Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) της περιοχής μαγειρέματος	Αριστερά	Μ 45.8 cm Π 21.4 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της περιοχής μαγειρέματος (EC electric cooking)	Αριστερά	191.1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

12.2 Εστίες εξοικονόμησης

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

12.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.5 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2.0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπ

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο 🗑. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

www.elektromarkabolt.hu

Üdvözöljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 138
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....140
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....143
4. TERMÉKLEÍRÁS.....146
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 149
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....151
7. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET..... 161
8. TANÁCSOK ÉS TIPPEK..... 162
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 164
10. HIBAELHÁRÍTÁS..... 164
11. MŰSZAKI ADATOK.....169
12. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....170
13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....171

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

www.elektromarkabolt.hu

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és a dedikált alkalmazást tartalmazó mobil eszközökkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

www.elektromarkabolt.hu

- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

www.elektromarkabolt.hu

2.1 Üzembe helyezés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakozás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

www.elektromarkabolt.hu

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

2.4 Ételérzékelő

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.

- A Ételérzékelő-t az eredeti rendeltetésének megfelelően kell használni. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Ételérzékelő-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.

www.elektromarkabolt.hu

- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Ételérzékelő-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- Ügyeljen arra, hogy a Ételérzékelő mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Minden használat előtt és után tisztítsa meg ezt: Ételérzékelő. Vigyázzon, a Ételérzékelő csúcsa hegyes.
- Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Ételérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Ételérzékelő működését.
- A Ételérzékelő az eredeti csomagolásban tárolandó, és feltöltendő.
- Mielőtt a töltőbe helyezné, győződjön meg arról, hogy a Ételérzékelő hűvös, tiszta és száraz.
- A Ételérzékelő biztonságos, száraz helyen, gyermekektől elzárva tárolandó.

2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám .....

3.2 Beépített főzőlapok

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

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

⚠ VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

⚠ VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

⚠ VIGYÁZAT!

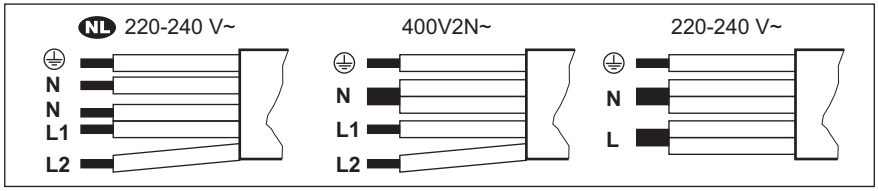
Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



NL 220 - 240 V~		Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~		Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² vagy 3x4 mm²**	
⏚	Zöld – sárga	⏚	Zöld – sárga	⏚	Zöld – sárga
N	Kék és kék	N	Kék és kék	N	Kék és kék
L1	Fekete	L1	Fekete	L	Fekete és barna
L2	Barna	L2	Barna		

3.4 A tömítés felerősítése – Beépítés

1. Tisztítsa meg a hornyokat a munkalapban.
2. Vágja négy csíkra a mellékelt 3x10 mm tömítőcsíkot. A csíkoknak ugyanolyan hosszúnak kell lenniük, mint a hornyoknak.
3. Vágja le a csíkok végét 45° fokos szögben. Pontosan illeszkedniük kell a hornyok sarkaihoz.
4. Erősítse a csíkokat a hornyokhoz. A művelet közben ne nyújtsa meg a csíkokat. A csíkok végeit ne ragassza egymásra.

A főzőlap összeszerelése után szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az

www.elektromarkabolt.hu

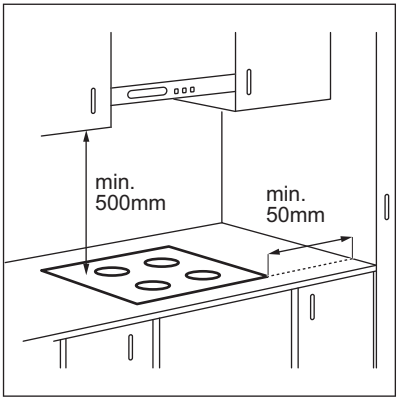
üvegkerámia között megmaradt hézagot. Ügyeljen arra, hogy a szilikon ne kerüljön az üvegkerámia alá.

3.5 A tömítés felerősítése – Munkalapra szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapot a kivágott terület körül.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepére essenek.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

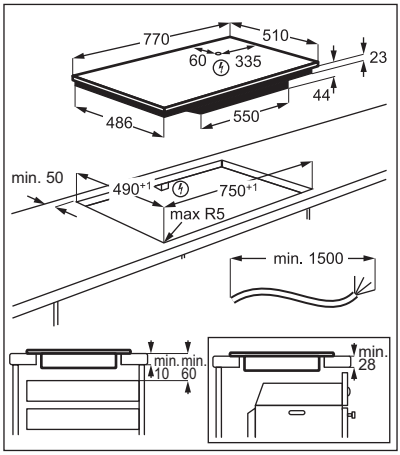
3.6 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.

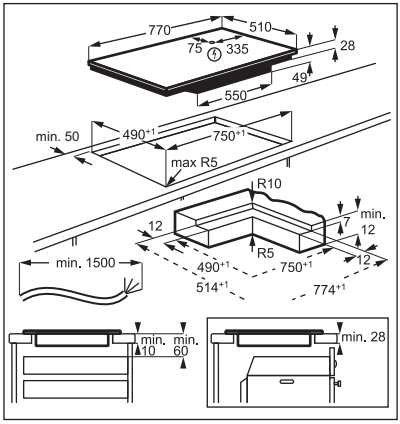


Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

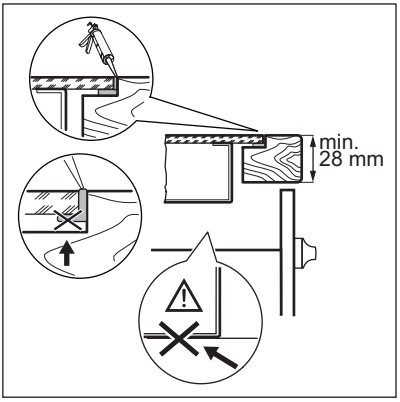
MUNKALAPBA SZERELVE



BEÉPÍTÉS



www.elektromarkabolt.hu



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

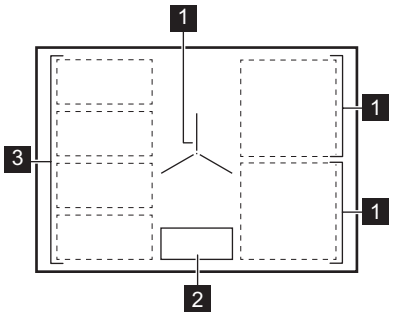
Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap egy síkba telepítése” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



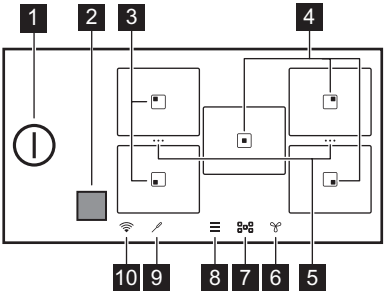
1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel
3 A rugalmas indukciós főzőfelület négy részterületből áll

A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

www.elektromarkabolt.hu

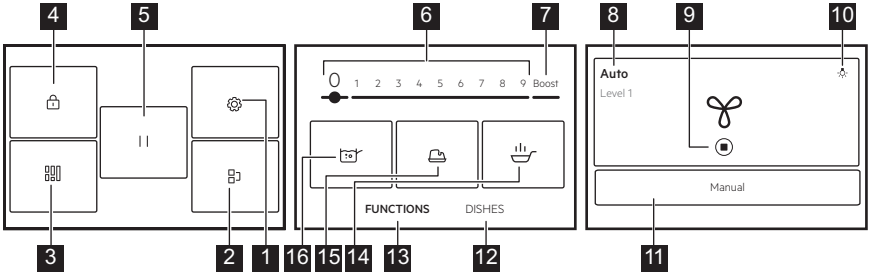
4.2 Kezelőpanel elrendezés

Fő nézet



	Szimbólum	Megnevezés
1		A főzőlap be- és kikapcsolása.
2		A(z) Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
3		Zóna Sütés serpenyőben és Forralás funkciókkal.
4		Zóna Forralás funkcióval.
5	•••	Parancsikon a következőhöz: Bridge. Két oldalsó főzőzóna egyesítése egy főzőfelület létrehozása vagy az egyesített zónák felosztása érdekében. A Flex Bridge parancsikonja. A három rendelkezésre álló üzemmód közötti váltáshoz: Normál / Nagy híd / Max. híd. A funkció két főzőzónát kombinál szegmensekké.
6		A páraelszívó funkcióinak beállítása.
7		A zónaáttekintés megnyitása.
8		A(z) Menü megnyitása.
9		A Ételérzékelő visszajelző.
10		A WiFi visszajelző.

Kibővített nézet



www.elektromarkabolt.hu

A funkciók listája a szoftver verziójától függően változhat.

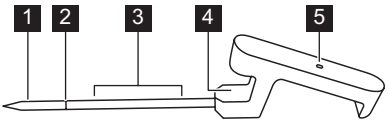
	szimbólum	Megnevezés
1		Beállítások. A főzőlap beállításainak megnyitása.
2		Bridge. Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek.
3		Flex Bridge. Lehetővé teszi a három rendelkezésre álló üzemmód közötti váltást: Normál / Nagy híd / Max. híd. A funkció két főzőzónát kombinál szegmensekké.
4		Lock. A kezelőpanel lezárása/feloldása.
5		Pause. Az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletének a legalacsonyabb értékre állítása.
6	1 - 9	A hőfok beállítása.
7	Boost	A maximális hőfok bekapcsolása.
8	Kézi / Auto	A páraelszívó ventilátorának aktuális beállítását mutatja.
9		A páraelszívó leállítása/újraindítása.
10		A páraelszívó világításának be- vagy kikapcsolása.
11	Kézi / Auto	A páraelszívó manuális vagy automatikus üzemmódjára való átváltáshoz.
12	Ételek	Előre beállított automatikus programok kiválasztása különböző ételtípusokhoz.
13	FUNKCIÓK	Automatikus programok kiválasztása a különböző sütési módszerekhez.
14		Sütés serpenyőben. Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez.
15		Olvasztás. Különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj olvasztása.
16		Forralás. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

Navigáció megjelenítése

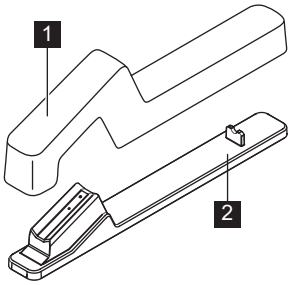
Szimbólum	Megnevezés
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
X	Az előugró ablak bezárása.
	Az utasítások összecsukása/kibontása a kijelzőn.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	Vissza- / előre lépés egy szinttel itt: Menü.

www.elektromarkabolt.hu

4.3 Ételérzékelő



1 Mérési pont
2 Minimum szint jelzése
3 Javasolt bemerítési tartomány (folyadékoknál)
4 Kampó a Ételérzékelő főzőedények szélére akasztásához
5 Vezérlőlámpa

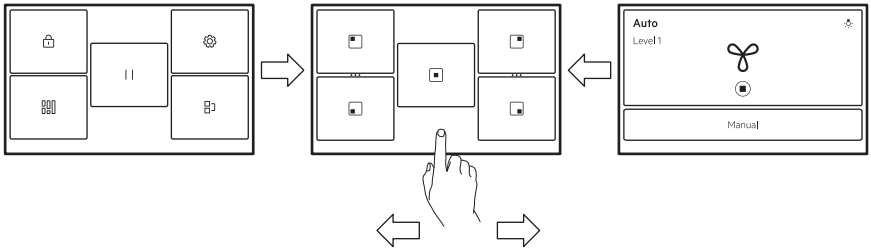


1 Fedél
2 Töltőállomás

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Navigálás a kijelzőn



A képernyők közötti navigáláshoz érintse meg a képernyő alján található szimbólumokat. A Hob²Hood balra húzásával kezelheti a beállításait, jobbra pedig elérhető a Menü.

ⓘ
Ha a kijelző nem reagál azonnal, győződjön meg arról, hogy megérinti a kiválasztott szimbólum/opció közepét, vagy próbálja meg egy kicsit hosszabban megnyomni.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Fényerő, Hangerő és Nyomógomb hangok.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 FlexPower

FlexPower határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.

www.elektromarkabolt.hu

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, akkor nem aktiválhat automatikus programokat (Ételek vagy FUNKCIÓK).

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna ki van-e kapcsolva.
3. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
4. Válassza a Beállítások > Beállítás > lehetőséget, FlexPower és válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
5. Érintse meg a 〈 vagy X gombot. A kiválasztás megerősítéséhez kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

⚠ VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

5.4 Vezeték nélküli kapcsolat / alkalmazás csatlakoztatása

Az alkalmazás használatához a főzőlapot a vezeték nélküli hálózathoz kell csatlakoztatni. WiFi alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.
3. A ⬭ aktiválásához érintse meg a WiFi csúszkát.

A főzőlap ezzel készen áll a vezeték nélküli hálózathoz és az alkalmazáshoz való csatlakozásra.

4. Érintse meg a CSATLAKOZÁS gombot.
5. Töltse le az alkalmazást. Olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot, vagy töltse le az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásboltból.
6. Nyissa meg az alkalmazást és regisztráljon, hogy fiókot kapjon.
7. Új készülék hozzáadása.
8. Kövesse az alkalmazás utasításait a csatlakozási folyamat befejezéséhez.

A hálózati kapcsolat módosítása/ kikapcsolása

A főzőlap otthoni hálózatról való leválasztása:

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.
   - A vezeték nélküli hálózatról való leválasztáshoz érintse meg a LEVÁLASZTÁS gombot.
   - A WiFi kikapcsolásához érintse meg a ⬭ csúszkát.

A főzőlap új vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásához lásd a fenti „Vezeték nélküli/alkalmazási kapcsolat” című részt.

5.5 Ételérzékelő párosítása és kalibrálása

A főzőlap nincs párosítva szállításkor a következővel: Ételérzékelő. Párosítsa az első használat előtt, vagy amikor kicseréli egy újra.

A pontos hőmérséklet biztosítása érdekében a párosítás után mindig kalibrálja ezt: Ételérzékelő.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > Bluetooth pontot.
3. A ⬭ aktiválásához érintse meg a Bluetooth csúszkát.

A főzőlap automatikusan megtalálja a rendelkezésre álló tartozékokat. Ha a Ételérzékelő nem jelenik meg a listában, ellenőrizze, hogy fel van-e töltve. Ezután rázza meg, vagy duplán koppintson rá, amíg a világítás villogni nem kezd.

4. Válassza ki a Ételérzékelő elemet a listából, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a párosítási folyamat befejezéséhez.

Párosítás után a kijelzőn automatikusan megjelenik a kalibrációs képernyő.

5. Érintse meg a START gombot, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a kalibrálási folyamat befejezéséhez.

Ha ebben a lépésben nem kalibrálja ezt: Ételérzékelő, akkor azt később is megteheti. Adja meg újra a Bluetooth beállításokat, és

www.elektromarkabolt.hu

válassza ki a Ételérzékelő elemet a beállítás folytatásához.
A Ételérzékelő összes funkciójának használatához először kalibrálja.

Ételérzékelő visszaállítása/eltávolítása

Bármikor visszaállíthatja ezt: Ételérzékelő, vagy leválaszthatja a főzőlapról.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > Bluetooth pontot.

A kijelzőn a csatlakoztatott Ételérzékelő látható.

3. Érintse meg a Ételérzékelő gombot.
   - A Ételérzékelő újrakalibrálásához érintse meg a TÖRLÉS gombot.
   - A Ételérzékelő főzőlapból való eltávolításához érintse meg a 🗑 gombot.

A Ételérzékelő újbóli csatlakoztatásához vagy új hozzáadásához lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” című részt.

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT

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

6.1 Be- és kikapcsolás

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

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. Az indukciós főzőzóna 50 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

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

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra

ⓘ
A Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Olvasztás funkció esetén a főzőlap 6 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

6.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció érzékeli, ha edényeket helyeztek a főzőzónákra, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzőedény már nem észlelhető.

- Ha a főzőedényt először egy főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a főzőlapot, egy szürke sáv jelenik meg a megfelelő főzőzóna áttekintésén.
- A sáv nem jelenik meg, ha nincs főzőedény a főzőzónán, vagy ha a főzőedény nem észlelhető a helytelen elhelyezés vagy a nem megfelelő anyag miatt.
- Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő főzőzóna áttekintése villogni kezd. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt

www.elektromarkabolt.hu

főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

6.4 A főzőzónák használata

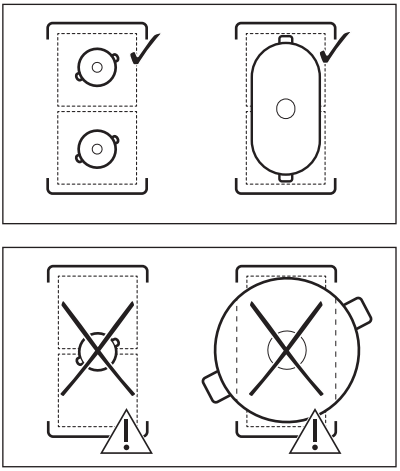
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

ⓘ

Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A főzőzóna bekapcsolásához helyezze a főzőedényt a főzőzóna közepére, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot. A rendelkezésre álló programok megjelennek a kijelzőn. Állítsa be a hőfokot, vagy válassza ki az egyik automatikus funkciót. A fő nézethez való visszatéréshez érintse meg a jobb felső sarokban található X elemet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge használatával.

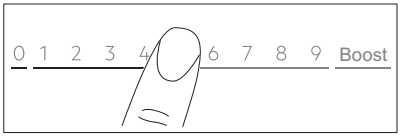


Más főzési zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

6.5 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot.
3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a hőfok beállításához.

A teljesítményszint ikonok nagyobbak 1-9 lesznek, és az alatta lévő sáv pirosra vált, jelezve az aktuális teljesítménybeállítást. A teljesítményszint kiválasztásakor a képernyő kiterjesztett képernyőnézetre vált.



A hőfokbeállítást a zónaáttekintő képernyőn is módosíthatja. A zónaáttekintő képernyőre lépéshez érintse meg a kibontott képernyőnézet közepét. A hőfok módosításához érintse meg a − vagy + gombot. A bővített képernyő nézet megnyitásához érintse meg a teljesítményszintet.

6.6 Boost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be a főzőzónán. Ezt követően a főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását 0-ra.

www.elektromarkabolt.hu

Boost nem működik, ha:
- Bridge működik.
- Flex Bridge működik.
- az egy fázison belüli teljesítmény nem elegendő (lásd „Teljesítménykezelés”).

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

6.7 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a III / II / I visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

III - főzés folytatása,

II - melegen tartás,

I - maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:
- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.8 Melegen tartás üzemmód

Ez a funkció az alacsony hőmérséklet beállításával melegen tartja az ételt.

A(z) Melegen tartás üzemmód csak akkor érhető el, ha a főzőzóna még meleg a sütés befejezése után (a maradékhő ikon látható), és a főzőedény a főzőzónán marad. A funkció nem működik hideg főzőzónával.

1. A(z) Melegen tartás üzemmód bekapcsolásához érintse meg a gombot.

A(z) Melegen tartás üzemmód kikapcsolásig működik.

2. A funkció leállításához érintse meg a(z) lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

Szükség esetén időzítőt is beállíthat. Lásd az „Időzítő beállításai” című részt.

6.9 Program beállítási opciók

ECO Timer

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

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a ECO Timer. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva. A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

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

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

4. A(z) funkció bekapcsolásához jelölje be a(z) Zóna leállítása jelölőnégyzetet.
5. Állítsa be az időt.
6. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az X elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) ECO Timer beállításokat: érintse meg a(z) értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és a egy felugró ablak jelenik meg. A jelzés leállításához érintse meg a OK gombot.

www.elektromarkabolt.hu

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

Timer

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva.

A funkció nincs hatással az egyidejűleg működő egyéb funkciókra.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.

A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.

2. Érintse meg a gombot.

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

3. A funkció bekapcsolásához törölje a(z) Zóna leállítása négyzet jelölését.
4. Állítsa be az időt.
5. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az X elemet is használhatja.
Sütés közben módosíthatja a(z) Timer beállításokat: érintse meg a(z) értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog . A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítő értéket tartalmazó gombot, érintse meg a(z) X gombot, majd erősítse meg a választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

6.10 / Bridge

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a funkció nem fog bekapcsolni.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.
2. Érintse meg a >Bridge gombot. Használhatja a zónaáttekintésben látható parancsikont is.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot. A főzőzónák önállóan folytatják a működést.

6.11 Pause

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni, ha bármely automatikus program (Ételek vagy FUNKCIÓK) fut.

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

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat. Amikor az időzítő funkció véget ér, érintse meg bárhol a képernyőt a hangjelzés leállításához.

1. A megnyitásához érintse meg az Menü.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot.

A hőfokbeállítás értékre (Melegen tartás üzemmód) csökken.
A funkció kikapcsolásához érintse meg a FOLYTAT gombot.

Az előző hőbeállítások visszaállnak.

6.12 Lock

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Megelőzi a hőfokbeállítás

1. Végezze el a hőfokbeállítást.
2. A megnyitásához érintse meg az Menü.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához Nyomja meg és tartsa lenyomva a FELOLDÁS gombot 4 másodpercig.

www.elektromarkabolt.hu

Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.13 Child Lock

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

1. A ☰ megnyitásához érintse meg az Menü.
2. Válassza a Beállítások > Kiegészítő funkciók > Child Lock pontot.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg az E-U-O betűket ábécérendben.

A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

Az aktiválás után a funkció működése némi időt vehet igénybe.

6.14 Ételérzékelő – általános információ

A Ételérzékelő egy vezeték nélküli hőmérsékletszonda. Segítségével a sütési paramétereket a különböző ételtípusokhoz igazíthatja, és a ételkészítés során végig fenntarthatja őket. A Ételérzékelő hőmérőként is működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A Ételérzékelő és Ételek funkcióFUNKCIÓK, valamint a kézi sütés is bekapcsolható.

A Ételérzékelő a főzőlaphoz ezen keresztül: Bluetooth csatlakozik, és újratölthető. A norma szerint: EN 60335 a Ételérzékelő csak a csomagban található töltőállomással és hálózati adapterrel tölthető. Egy perc töltés akár 8 óra működést biztosít.

A fény színe a Ételérzékelő viselkedést jelzi:
- Piros - töltés
- Pirosan villogó - riasztás / alacsony akkumulátortöltöttség
- Zöld - teljesen feltöltve
- Kék - csatlakoztatás

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szúrja a Ételérzékelő-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Helyezze a Ételérzékelő-t az edény vagy serpenyő peremére a horognál fogva. Csak az ételérzékelő fém része érintkezhet élelmiszerrel és folyadékkal. Ha folyadékba esik, óvatosan távolítsa el egy megfelelő szerszámmal.

Tippek folyadékokhoz

- Merítse ezt: Ételérzékelő a folyadékba 2–5 cm mélységben a minimális szint jelzése fölé, hogy a legjobb sütési eredményt érje el.
- Használjon fedőt, hogy időt és energiát takarítson meg. Jelölje be a Fedél használata négyzetet.

Tippek szilárd ételekhez

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a Ételérzékelő ételbe való megfelelő elhelyezéséhez a legjobb sütési eredmény érdekében.
- Helyezze ezt: Ételérzékelő az étel legvastagabb részébe.
- Ellenőrizze, hogy a Ételérzékelő szilárdan áll-e az ételben.
- 2–3 cm vastag hús / hal esetén a Ételérzékelő hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Távolítsa el ezt: Ételérzékelő, mielőtt szükség esetén megfordítaná az ételt, majd tegye vissza.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Ételérzékelő nyele a lemez felületén kívül maradjon.

6.15 Sütés ezzel: Ételérzékelő

A sütés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a Ételérzékelő csatlakoztatva van, kalibrálva van és fel van töltve. Lásd „Az első használat előtt” című részt.

Az automatikus programok, mint például a „FUNKCIÓK” vagy „Ételek” használatakor az Ételérzékelő kiegészítő segédeszközként használható az egyes ételekhez vagy sütési módokhoz megadott főzőzóna kívánt hőmérsékletének méréséhez, beállításához és beállításához. Lásd a „FUNKCIÓK” és „Ételek” részt.

1. Válassza ki a funkciót vagy az étel típusát a Menüből.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához vagy beállításához érintse meg a kijelző jobb felső sarkában található ⁄ gombot.

www.elektromarkabolt.hu

- A felugró ablak felső részén levő OK megérintésével az alapértelmezés szerinti beállításokat használhatja. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a ☐ mezőt.
- Egyes funkciókhoz fenntartható tippek állnak rendelkezésre a kijelzőn.
- Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezés szerinti hő szintjét. Egyes fogásoknál az Ételérzékelő használatával ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét.
- Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelősávon lehet nyomon követni.
- A kiegészítő funkciók, pl. SousVide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezés szerinti hőmérséklet.
- Az alapértelmezett ételkészítési időt módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a SousVide esetében van a minimális ételkészítési idő előre meghatározva.

3. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat.
4. A beállított idő leteltével és/vagy a kívánt hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható, és egy értesítés jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az OK gombot.

Hőmérő

Kézi sütéskor az Ételérzékelő hőmérővel megmérheti az étel hőmérsékletét, és értesítheti, ha elérte a kívánt hőmérsékletet.

1. Nyissa ki a főzőzóna csúszkáját, és állítsa be a hőfokot.
2. Érintse meg az ⟋ gombot a kijelző jobb felső sarkában.

Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

3. Állítsa be az étel kívánt hőmérsékletét.

Az Ételérzékelő-val mért pillanatnyi hőmérséklet most már látható a kijelző jobb sarkában. Szükség esetén érintse meg újra a kívánt hőmérséklet beállításához.

4. Amikor a főzőzóna eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy értesítés jelenik meg.

6.16 FUNKCIÓK: Sütés serpenyőben

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.

> ⚠ **VIGYÁZAT!**
> Csak hideg főzőedényt használjon.
> A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy olaj/zsiradék nélküli edényt az egyik főzőzónára a bal oldalon. A négy részterületet két különböző méretű főzőzónára, vagy egy nagy főzőfelületre lehet kombinálni a Flex Bridge segítségével.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Sütés serpenyőben pontot.
3. Szükség esetén csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.

A hőmérséklet beállításához érintse meg a ⟋ gombot.

4. Válassza ki a sütési szintet.

Az előmelegítés megkezdődik.

5. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.
Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Most már tehet olajat és ételt az edénybe. Az ablak bezárásához és a sütés megkezdéséhez érintse meg a OK gombot. A funkció manuális leállításához érintse meg a kezelősávon a 0 gombot.

Tanácsok és tippek:

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat arra vonatkozóan, hogy mikor fordítsa meg az ételt, vagy mikor állítsa be a hőfokot.
- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.
- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.

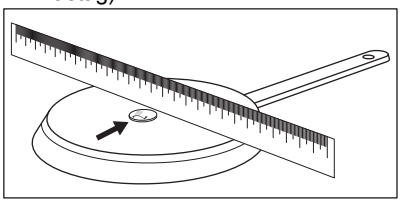
www.elektromarkabolt.hu

- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománcozott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

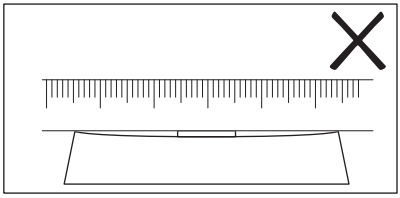
A Sütés serpenyőben funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

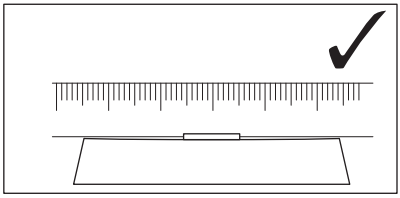
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
3. Próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



a. Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.



b. Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



6.17 FUNKCIÓK: Forralás

Ez a funkció automatikusan beállítja a hőfokot, hogy a víz ne folyjon ki, amikor eléri a forráspontot.

Forralás funkció működéséhez a Ételérzékelő funkció szükséges.

> **⚠ VIGYÁZAT!**
>
> Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy vízzel töltött edényt a főzőzónára. A folyadéknak teljesen el kell fednie a minimális szint jelzését itt: Ételérzékelő.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Forralás pontot.
3. Csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.

A hőmérséklet beállításához érintse meg a gombot.

4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

5. A funkció manuális leállításához érintse meg a(z) lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

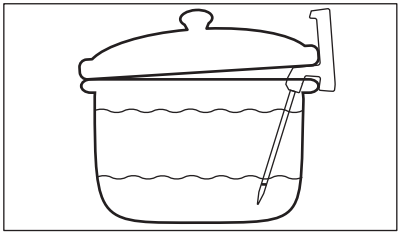
A forráspont elérése után a főzőlap automatikusan csökkenti a hőfokbeállítás szintjét. Ekkor szükség szerint manuálisan is beállíthatja. Kövesse a képernyő utasításait.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Főzés előtt töltse fel ezt: Ételérzékelő.
- Használat előtt végezze el a Ételérzékelő kalibrálását a pontos forráspont meghatározásához.
- Töltse fel az edényt hideg vagy szobahőmérsékletű vízzel. A minimális folyadékszintnek teljesen el kell fednie a minimális szint jelzését itt: Ételérzékelő. A maximális folyadékszint legalább 4 helyet

www.elektromarkabolt.hu

hagy az edény cm pereme alatt.



- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá sót, ha szükséges.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg. Legyen óvatos, amikor eltávolítja.

6.18 FUNKCIÓK Olvasztás

Ezt a funkciót különféle termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja.

⚠ VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Olvasztás lehetőséget.
3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
4. Érintse meg az OK gombot.

A funkció manuális leállításához érintse meg a(z) ⏹ lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

6.19 Ételek

Ez a funkció segít a különböző ételek elkészítésében az előre beállított programok segítségével, amelyek meghatározott ételkategóriákra vonatkoznak. A programok elérhetősége a főzőzónától függ.

⚠ VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára. Egyetlen főzőzónát használhat, vagy két oldalsó zónát csatlakoztathat az Bridge gombbal. A négy részterületet két különböző méretű főzőzónára, vagy egy nagy főzőfelületre is összevonhatja az Flex Bridge gombbal.
2. Válassza a Ételek pontot.
3. Válassza ki az étel típusát.
4. Szükség esetén csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.

A hőmérséklet beállításához érintse meg a gombot.

5. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
6. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Az étel típusától és a kiválasztott programtól függően beállíthatja és módosíthatja a részleteket, pl. a készség szintjét, a sütéshez szükséges hő szintjét stb.

Tanácsok és tippek:

- A leggyakrabban elkészített ételek automatikusan bekerülnek a(z) Legtöbbet főzött listájába.
- Egyes ételeknek hosszú nevük van, amely nem jeleníthető meg egészében a listán. Az étel teljes nevének megtekintéséhez érintse meg a „...” gombot.
- Manuálisan hozzáadhat programokat a(z) Kedvencek ♡ listájához.
- Bizonyos programok elrejtéséhez érintse meg a(z) 🗑 gombot. A programok visszaállításához lépjen ide: Beállítások > Beállítás > Ételek.

6.20 Hob²Hood

Ez egy automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja egy erre alkalmas páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg és állítja be a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor manuálisan is működtethető a főzőlapról vagy magáról a páraelszívóról.

ⓘ

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

www.elektromarkabolt.hu

Egyes páraelszívóknál a funkció alapértelmezés szerint le van tiltva. Ilyen esetekben először a páraelszívón, majd a főzőlapon kapcsolja be a funkciót. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

Az automatikus ventilátor üzemmód beállítása

A páraelszívó automatikus üzemmódba állításához válasszon a következő beállított ventilátorsebességek közül: 2 üzemmód – 6 üzemmód. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A(z) 1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Hob²Hood pontot.
3. A páraelszívó bekapcsolásához kapcsoljon be egy kapcsolót.

Minden automatikus üzemmód listaként jelenik meg.

4. Válasszon üzemmódot.
5. A kiválasztás mentéséhez és a kilépéshez érintse meg a(z) X vagy 〈 gombot.

Az aktuális ventilátor-fordulatszám ellenőrzéséhez érintse meg a gombot. A ventilátor fordulatszáma a kijelző bal felső sarkában látható. A ventilátor kikapcsolásához érintse meg a(z) ⏹ gombot. A ventilátor bekapcsolásához érintse meg a(z) ▶ gombot.

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Főzés[1]	Sütés[2]
		Ventilátorsebesség	
OFF	Ki	-	-
üzemmód 1	Be	-	-
Üzemmód 2 [3]	Be	1	1
üzemmód 3	Be	-	1
üzemmód 4	Be	1	1
üzemmód 5	Be	1	2
üzemmód 6	Be	2	3

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

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

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

A kézi ventilátor üzemmód beállítása

A ventilátor sebességét kézzel is beállíthatja.

1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a Kézi gombot.

Megjelenik egy kezelősáv az aktuális ventilátorsebességgel.

3. Érintse meg vagy csúsztassa az ujját a ventilátor sebességfokozatának beállításához.

A maximális ventilátor-fordulatszám bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot. A ventilátor egy bizonyos ideig Boost üzemmódban működik. Ezután a ventilátor sebességének szintje automatikusan 3-as értékre változik. A Boost manuális inaktiváláshoz nyomja meg a 0 gombot.

Páraelszívó fény

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa az automatikus üzemmódot 1mód – 6 mód értékre. Manuálisan is be- vagy kikapcsolhatja a páraelszívó világítását.

A világítás kézi bekapcsolása

1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a gombot a világítás bekapcsolásához.

A világítás kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.

www.elektromarkabolt.hu

6.21 Nyelv

1. Érintse meg a ☰ gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyelv.
3. Válassza ki a nyelvet a listából.

A kiválasztás mentéséhez érintse meg a X vagy 〈 gombot. Ezután válassza ki a(z) IGEN lehetőséget az előugró ablakban.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a ☰ > ⚙ gombot. Megjelenik egy lista. Válassza ki az első lehetőséget a bal felső sarokban, majd a másodikat a jobb felső sarokban. Görgessen le a listából a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amikor megjelenik az előugró ablak, válassza a jobb oldalon található opciót.

6.22 Nyomógomb hangok / Hangerő

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

Kiválaszthatja a hangerő szintjét is.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Hangerő.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.

A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.23 Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

5 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 5 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a ☰ gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Fényerő.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

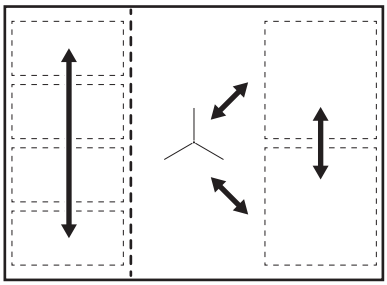
A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.24 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

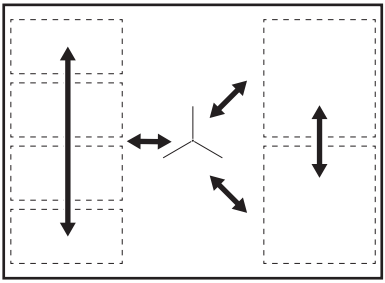
- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Az elsőként kiválasztott főzőzóna (a(z) FUNKCIÓK vagy Ételek gombbal működő főzőzóna) hőfokbeállítása mindig elsőbbséget élvez. A fennmaradó teljesítmény a kiválasztott sorrendnek megfelelően oszlik meg a többi főzőzóna között.
- A kezelősáv színe a rendelkezésre álló hőbeállítási opciókat mutatja:
  - piros - az aktuális hőbeállítás,
  - fehér - a maximális elérhető hőbeállítás,
  - világosszürke - a nem elérhető hőbeállítás (a Teljesítménykezelés működik).
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Ha a főzőlap teljes teljesítménye korlátozott (1500 W - 6000 W), a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. Lásd az „ELső használat előtt” > „FlexPower” című fejezetet.

www.elektromarkabolt.hu



7. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 / ⋯Flex Bridge

A rugalmas indukciós főzőfelület négy részterületből áll. A részterületek két különböző méretű főzőzónává vagy egyetlen, nagyméretű főzőfelületté kapcsolhatók össze. A részterületek összeállítása a használandó főzőedény méretéhez megfelelő üzemmód kiválasztásával végezhető el. Három üzemmód áll rendelkezésre: Normál, Big Bridge és Max Bridge.

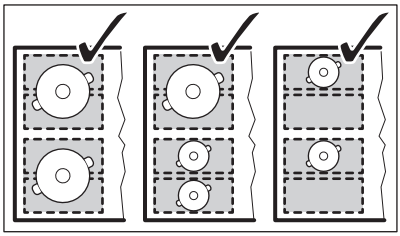
1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.
2. Érintse meg a ☰ > Flex Bridge gombot. Használhatja a zónaáttekintésben látható ⋯ parancsikont is.
3. Válassza ki a főzőedény méretének leginkább megfelelő módot.
4. Állítsa be a hőfokot.

ⓘ
Az adott üzemmód által létrehozott minden egyes területhez különböző hőbeállításokat lehet beállítani.

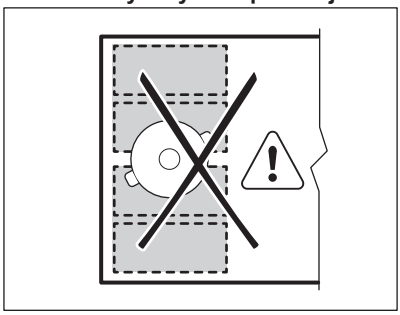
7.2 Flex Bridge standard mód

Ez a mód két ugyanolyan méretű főzőfelületre kombinálja a szakaszokat. A két terület egymástól független főzőzónákként működik.

A főzőedény helyes pozíciója:



A főzőedény helytelen pozíciója:

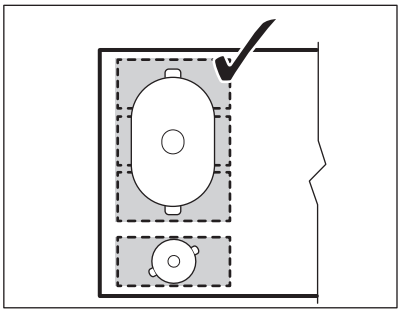


7.3 Flex Bridge Big Bridge üzemmód

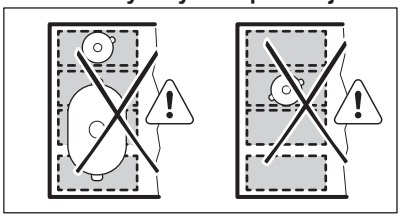
Ez az üzemmód három hátsó részterületet egyesít egy főzőfelületbe. Az egyetlen elülső rész független főzőzónaként működik.

A főzőedény helyes pozíciója:

www.elektromarkabolt.hu



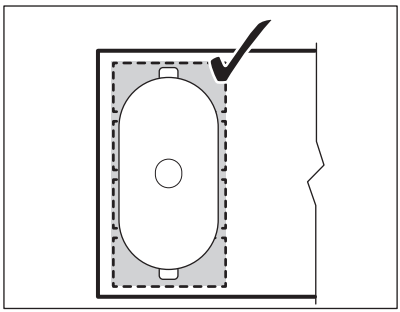
A főzőedény helytelen pozíciója:



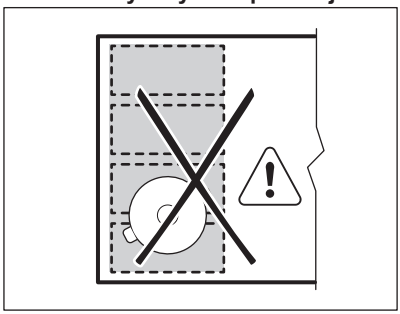
7.4 Flex Bridge Max Bridge üzemmód

Ez a mód az összes részt kombinálja egy nagy főzőfelület kialakításához. Használhatja nagy serpenyőben vagy plancha grillen való főzéshez.

A főzőedény helyes pozíciója:



A főzőedény helytelen pozíciója:



8. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Főzőedény

ⓘ

Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A Sütés serpenyőben funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz , mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

A főzőedény anyaga

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

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

www.elektromarkabolt.hu

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
  - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
  - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

ⓘ

Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

8.2 Zajok működés közben

ⓘ

A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

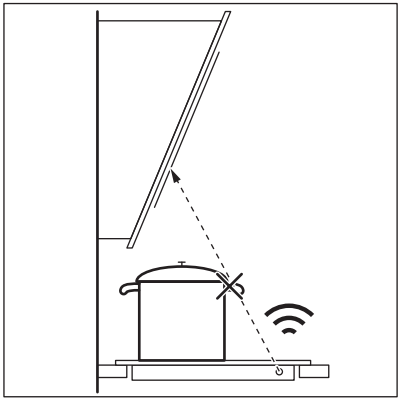
- kattintás: elektromos kapcsolás történik, a főzőedényt a főzőlapra helyezés után érzékeli a rendszer.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

8.3 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



ⓘ

Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.

ⓘ

Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

www.elektromarkabolt.hu

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval
A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak szimbólummal kell rendelkezniük.

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

ⓘ
A rugalmas indukciós főzőfelületen lévő nyomtatás a főzőedény mozgatásának hatására beszennyeződhet vagy megváltoztathatja a színét. A területet a leírt módon tisztíthatja meg.

9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9.3 A Ételérzékelő tisztítása

- Az első használat előtt tisztítsa meg a Ételérzékelő-t.
- Csak semleges tisztítószert használjon.
- Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- A Ételérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani.
- A műanyag nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Ételérzékelő működését.

10. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

www.elektromarkabolt.hu

10.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Pause működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ⏻ érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a fűtést, leáll, majd újra elindul.	Ez egy biztonsági ellenőrzés annak biztosítására, hogy a Ételérzékelő egy edényben legyen, amelyhez az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) aktiválva lettek.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
	A FlexPower szintje túl alacsony.	Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd „Az első használat előtt” című részt.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.

www.elektromarkabolt.hu

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A Ételérzékelő nem válaszol, vagy a kijelző azt mutatja, hogy a Ételérzékelő nem található.	A Ételérzékelő ki van ürítve, vagy a Bluetooth nincs beállítva.	Töltse fel ezt: Ételérzékelő. Csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő a főzőlaphoz ezen keresztül: Bluetooth. Lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” című részt.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	A Ételérzékelő nincs kalibrálva vagy nem megfelelően van kalibrálva.	Kalibrálja újra a Ételérzékelő-t. Lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” c. részt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Ételérzékelő helytelenül lett behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Lásd a „Napi használat” című részt.
A piros lámpa villog itt: Ételérzékelő.	Az Ételérzékelő kisült vagy megsérült.	Töltse fel ezt: Ételérzékelő. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
Az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) vagy a SousVide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
A Hob²Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A(z) Hob²Hood képernyő nem látható.	A(z) Hob²Hood ki van kapcsolva a beállításokban.	Lépjen be a beállításokba/ Hob²Hood, és kapcsolja be a funkciót.
A Hob²Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A 1. módot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot 1. mód – 6. mód értékre, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
Hob²Hood 1. – 6. módok működnek, de a világítás ki van kapcsolva.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

www.elektromarkabolt.hu

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	A helytelen nyelv megváltoztatásához kövesse a „Napi használat”, „Nyelv” részben található utasításokat.
A rugalmas indukciós főzőfelület nem melegíti fel a főzőedényt.	A főzőedény helyzete nem megfelelő a rugalmas indukciós főzőzónán.	Helyezze a főzőedényt a megfelelő rugalmas indukciós főzőzónára. A főzőedény helyzete a bekapcsolt funkciótól vagy üzemmódtól függ. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.
	A főzőedény aljának átmérője nem megfelelő a bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz.	A bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon. A 160 mm-nél kisebb átmérőjű főzőedényeket a rugalmas indukciós főzőfelület egyetlen részterületére helyezze. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.
A főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
🔒 és egy üzenet jelenik meg.	Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
E - U - O jelenik meg.	Child Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A teljesítményszint sáv villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon mefelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
	Flex Bridge működik. Az éppen működésben levő üzemmód egy vagy több részterületét nem fedi le a főzőedény.	A működésben levő üzemmód megfelelő számú részterületét fedje le a főzőedénnyel, vagy váltson egy másik üzemmódra. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.
E3 visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakozás hibás.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozást. Lapozza fel az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
E4 visszajelző világítani kezd.	A zónahőmérséklet-érzékelő túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletet érzékel.	Hagyja lehűlni a főzőzónát, vagy emelje a környezeti hőmérsékletet 15 °C fölé. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

www.elektromarkabolt.hu

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
E7 visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor eltömődött.	Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a ventilátort. Ha a ventilátort semmi sem blokkolja, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő aljú főzőedényt (lapos, mágneses). Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet.
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
A főzőlap nem tud csatlakozni a vezeték nélküli hálózathoz.	A router blokkolja az új WLAN-eszközöket.	Gondoskodjon arról, hogy a router engedélyezze az új eszköz csatlakozását. Indítsa újra a routert, ha szükséges.
	A főzőlap vezeték nélküli csatlakoztatása nincs aktiválva.	Aktiválja a WiFi csatlakoztatást. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli/alkalmazás kapcsolódása című részét.
	A router frekvenciája 5 GHz-re van beállítva.	Módosítsa a router beállításokat 2,4 GHz-re, illetve 2,4+5 GHz-re. Ha a router csak az 5 GHz-es frekvenciát támogatja, a főzőlap csatlakoztatása nem lehetséges.
	Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.	Helyezze a routert közelebb a főzőlaphoz. Szükség esetén használjon WiFi jelismétlőt a jel erősítéséhez.
Nem található a főzőlap a WLAN-hálózatok listájában az alkalmazás beállításai között.	A főzőlap már kapcsolódik a hálózathoz, de lehet, hogy nem látható.	Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Lásd „Az első használat előtt” c. fejezet Vezeték nélküli/alkalmazás kapcsolódása c. részét.
Magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre.	A Teljesítménykezelés működik, és csökkenti a maximális teljesítményt.	Lásd a „Napi használat” című részt. Teljesítménykezelés.
A(z) Forralás funkció nem indul el.	A Ételérzékelő hegyen lévő lézerjelzés nincs teljesen folyadékba merítve. A víz túl meleg. A Ételérzékelő nincs feltöltve.	Töltsön több vizet az edénybe. Használjon szobahőmérsékletű vizet. A ételkészítés megkezdése előtt töltse fel ezt: Ételérzékelő.
A Forralás funkció nem működik megfelelően.	A mért hőmérséklet pontatlan, mert a Ételérzékelő nincs kalibrálva.	Kalibrálja ezt: Ételérzékelő az első ételkészítés előtt.

www.elektromarkabolt.hu

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A(z) Sütés serpenyőben funkcióval történő felfűtés hosszú időt vesz igénybe.	A főzőedény túl kicsi, túl nehéz vagy az alja egyenetlen.	Lásd a „Hasznos tanácsok és tanácsok” használati útmutató teljes online változatát.

10.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

11. MŰSZAKI ADATOK

11.1 Adattábla

Modell TH85IH50IB:
Típus: 62 D5A 05 FA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám .....
AEG

Termékszám (PNC) 949 598 234 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW

11.2 WiFi csatlakoztatása

WiFi frekvencia	2400 - 2483,5 MHz

EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Boost [W]	Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Rugalmas indukciós főzőfelület	2300	3200	10	legalább 105

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

www.elektromarkabolt.hu

11.4 Ételérzékelő műszaki jellemzők

A Ételérzékelő élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Maximális átviteli teljesítmény	7 dBm
Hőmérsékleti tartomány	0 - 200°C
Mérési ciklus	2 mp

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozóan

Modellazonosító		TH85IH50IB
Főzőlap típusa		Beépített főzőlap
Főzőzónák száma		3
Főzőfelületek száma		1
Fűtési technológia		Indukció
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Középső hátsó Jobb első Jobb hátsó	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal oldali	H 45.8 cm Sz 21.4 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Középső hátsó Jobb első Jobb hátsó	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)	Bal oldali	191.1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

12.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.5 W
Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

www.elektromarkabolt.hu

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.elektromarkabolt.hu

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.

Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 172
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU..... 174
3. UZSTĀDĪŠANA..... 177
4. PRODUKTA APRAKSTS..... 180
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS..... 182
6. IKDIENAS LIETOŠANA..... 184
7. PIELĀGOJAMĀ INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA..... 194
8. IETEIKUMI UN PADOMI..... 195
9. APKOPE UN TĪRĪŠANA..... 197
10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... 198
11. TEHNISKIE DATI..... 202
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 203
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 204

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

www.elektromarkabolt.hu

- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm, kurās ir attiecīgā lietotne.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

www.elektromarkabolt.hu

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Montavimas

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.

www.elektromarkabolt.hu

- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī “Izslēgts”.
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.

www.elektromarkabolt.hu

- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Termozonde

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.
- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Gādājiet, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Notīriet Termozonde pirms un pēc katras lietošanas reizes. Esiet uzmanīgi, Termozonde gals ir ass.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Izmantojiet oriģinālo iepakojumu, lai uzglabātu un uzlādētu Termozonde.
- Pirms Termozonde ievietošanas lādētājā pārliecinieties, ka tas ir atdzisis, tīrs un sauss.
- Uzglabājiet Termozonde drošā, sausā un bērniem nepieejamā vietā.

2.5 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības

www.elektromarkabolt.hu

ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.7 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs .....

3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

⚠ UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

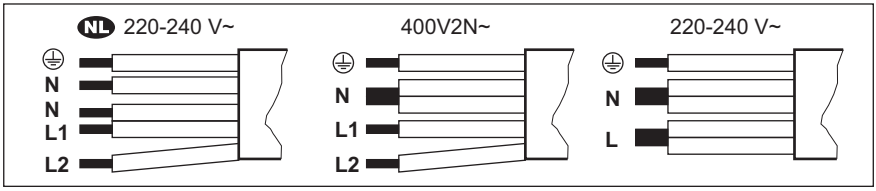
Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).

www.elektromarkabolt.hu



NL 220 - 240 V~		Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²	
⏚	Dzeltens — zaļš	⏚	Dzeltens — zaļš	⏚	Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melns	L1	Melns	L	Melns un brūns
L2	Brūns	L2	Brūns		

3.4 Blīvējuma uzlikšana — integrēta uzstādīšana

1. Notīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektācijā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās šaurākās loksnēs. Sagriezto lokšņu garumam jāatbilst gropju garumam.
3. Nogrieziet lokšņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāatbilst gropju stūriem.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestiepiet loksnes. Nestipriniet lokšņu galus vienu virs otra.

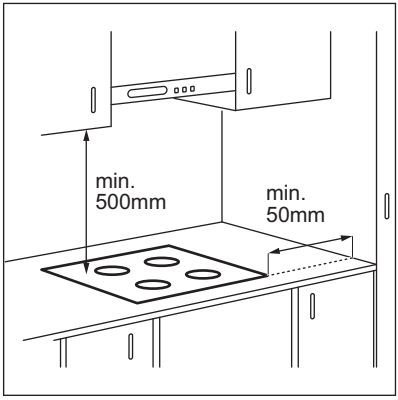
Pēc plīts virsmas samontēšanas aizpildiet tukšumu starp stikla keramiku un darba virsmu ar silikonu. Pārliecinieties, ka zem stikla keramikas virsmas neiekļūst silikons.

3.5 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

1. Notīriet darba virsmu apkārt izgrieztajai zonai.
2. Novietojiet komplektācijā iekļauto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā piekļautos stikla keramikas virsmas ārējai malai. Nestiepiet to. Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.
3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk.
4. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

3.6 Montāža

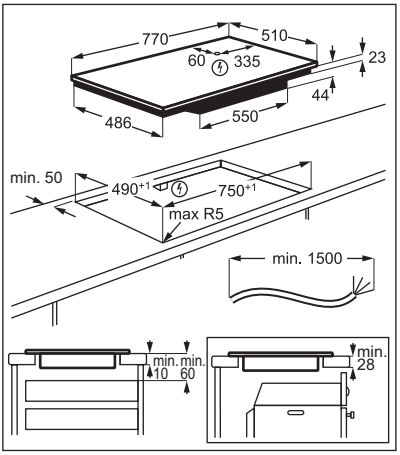
Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



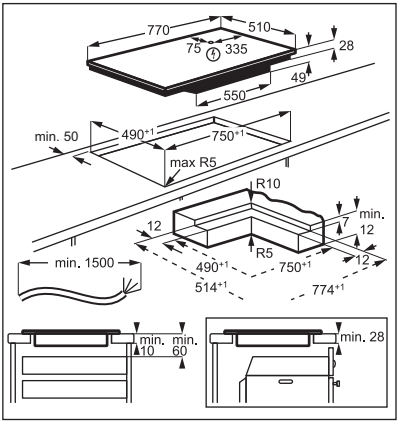
Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

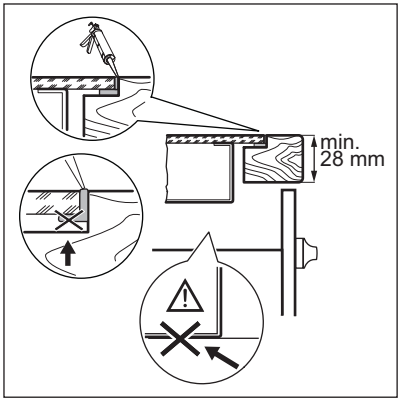
www.elektromarkabolt.hu

UZSTĀDĪŠANA VIRSPUSĒ



INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA





Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — iegulšana virsmā”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

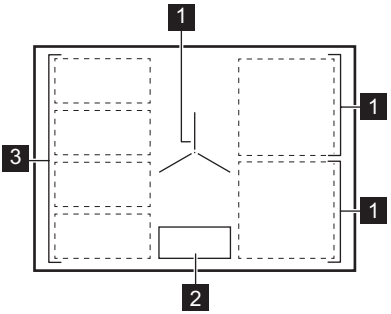
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

www.elektromarkabolt.hu

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

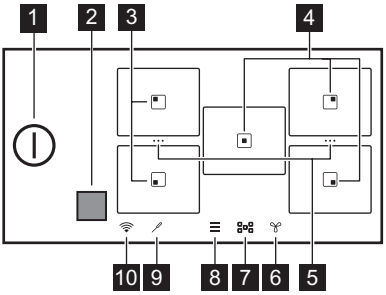


1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis
3 Elastīgo indukcijas zonu veido četri segmenti

Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Vadības paneļa izkārtojums

Galvenais skats

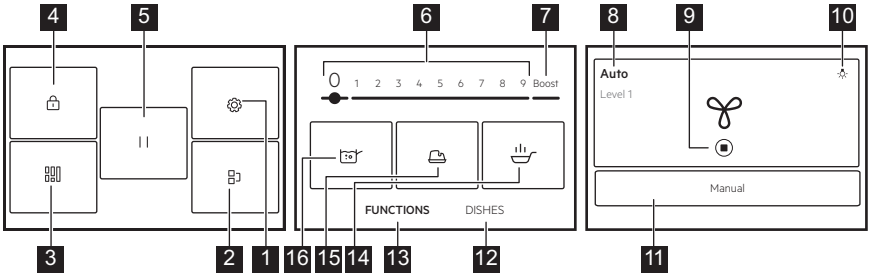


	Simbols	Apraksts
1	⏻	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	■	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
3	▣	Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām.
4	▣	Zona ar Vārīšana funkciju.
5	•••	Bridge īsceļš. Divu sānu gatavošanas zonu apvienošana, lai izveidotu vienu lielāku gatavošanas zonu, vai apvienotu zonu sadalīšana. Īsceļs opcijai Flex Bridge. Lai pārslēgtos starp trim pieejamajiem režīmiem: standarta / lielais tilts / maksimālais tilts. Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas segmentos.
6		Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.

www.elektromarkabolt.hu

	Simbols	Apraksts
7		Zonas pārskata atvēršana.
8		Izvēlne atvēršana.
9		Termozonde indikators.
10		Wi-Fi indikators.

Paplašinātais skats



Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

	Simbols	Apraksts
1		Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2		Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3		Flex Bridge. Pārslēgšanās starp trim pieejamajiem režīmiem: standarta / lielais tilts / maksimālais tilts. Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas segmentos.
4		Lock. Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana.
5		Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
6	1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
7	Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
8	Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
9		Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
10		Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
11	Manuāli / Auto	Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu.
12	Ēdieni	Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
13	FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.

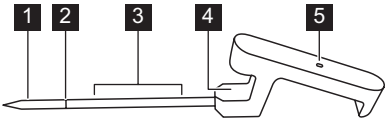
www.elektromarkabolt.hu

	Simbols	Apraksts
14		Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
15		Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.
16		Vārīšana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.

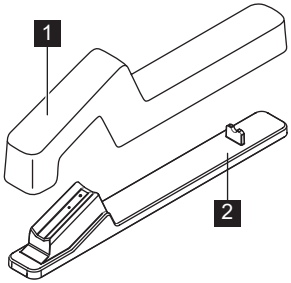
Displeja navigācija

Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne.

4.3 Termozonde



1 Mērījumu punkts
2 Minimālā līmeņa atzīme
3 Ieteicamais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
4 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
5 Kontroles lampiņa



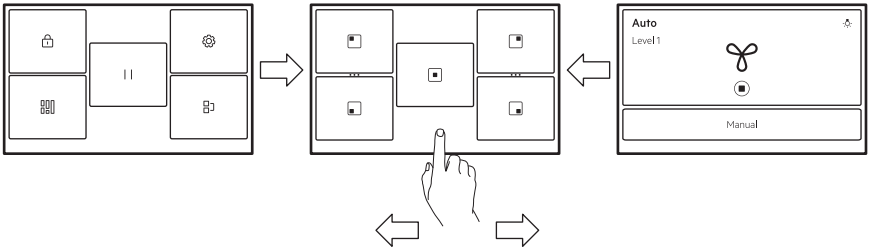
1 Vāks
2 Uzlādes stacija

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob²Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.

Ja displejs nekavējoties nereaģē, pārliecinieties, ka pieskaraties izvēlētā simbola/iespējas centram, vai mēģiniet to nospiest un turēt nospiestu mazliet ilgāk.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums, Skaļums un Taustiņu skaņas signāls.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.

5.3 FlexPower

FlexPower nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī . Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.

Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Izslēdziet plīti.
2. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
3. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
4. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.
5. Pieskarieties 〈 vai X. Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.

⚠ UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

5.4 Bezvadu savienojums / Lietotnes savienojums

Lai izmantotu lietotni, plīts virsmai jābūt savienotai ar bezvadu tīklu. Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi.
3. Pieskarieties slīdnim , lai aktivizētu Wi-Fi.

Tagad plīts virsma ir gatava savienošanai ar bezvadu tīklu un lietotni.

4. Nospiediet SAVIENOT.
5. Lejupielādējiet lietotni. Skenējiet QR kodu, kas atrodas uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka, vai lejupielādējiet lietotni tieši no lietotņu veikala.
6. Atveriet lietotni un reģistrējieties, lai izveidotu kontu.
7. Pievienojiet jaunu ierīci.
8. Izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

www.elektromarkabolt.hu

Tīkla savienojuma maiņa/ deaktivizēšana

Lai atvienotu plīti no mājas tīkla, izpildiet turpmāk sniegtos norādījumus.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi:
   - Lai atvienotu no bezvadu tīkla, pieskarieties pie ATVIENOT.
   - Lai deaktivizētu Wi-Fi, pieskarieties slīdnim ⬤.

Lai pieslēgtu plīts virsmu jaunajam bezvadu tīklam, skatiet iepriekš minēto sadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".

5.5 Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana

Pēc piegādes plīts virsma nav savienota pārī ar Termozonde. Savienojiet to pārī pirms pirmās lietošanas vai nomainot to pret jaunu.

Lai nodrošinātu precīzu temperatūru, vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pārī.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.
3. Pieskarieties slīdnim ⬤, lai aktivizētu Bluetooth.

Plīts virsma automātiski atrod pieejamos piederumus. Ja jūsu Termozonde nav redzams sarakstā, pārliecinieties, ka ir veikta uzlāde. Tad sakratiet to vai piesitiet divas reizes, līdz indikators sāk mirgot.

4. Izvēlieties Termozonde no saraksta un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Pēc savienošanas displejā automātiski redzams kalibrēšanas ekrāns.

5. Pieskarieties pie START un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu kalibrēšanas procesu.

Ja šajā darbībā nekalibrējat Termozonde, varat to izdarīt vēlāk. Vēlreiz ievadiet Bluetooth iestatījumus un atlasiet Termozonde, lai turpinātu iestatīšanu.
Lai izmantotu visas Termozonde funkcijas, vispirms kalibrējiet to.

Termozonde atiestatīšana / noņemšana

Jebkurā brīdī varat atiestatīt Termozonde vai atvienot to no plīts virsmas.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.

Displejā redzams pievienotais Termozonde.

3. Pieskarieties pie Termozonde.
   - Lai vēlreiz kalibrētu Termozonde, pieskarieties pie ATIESTATĪT.
   - Lai noņemtu Termozonde no plīts virsmas, pieskarieties pie 🗑.

Lai atkal pievienotu Termozonde vai pievienotu jaunu, skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana".

6. IKDIENAS LIETOŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas.
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.

www.elektromarkabolt.hu

Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai mainât karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas

ⓘ

Izmantojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas. Funkcijai Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām.

6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīts virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta. Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

6.4 Gatavošanas zonu lietošana

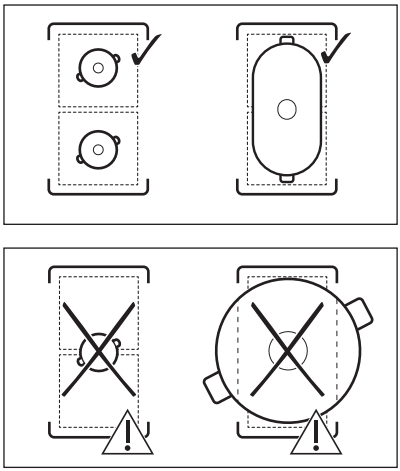
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

ⓘ

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Ieteikumi un padomi.

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdienu gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties X augšējā labajā stūrī.

Varat gatavot, izmantojot lielu ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge.



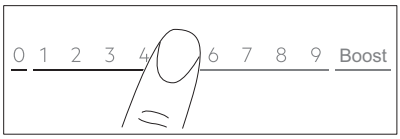
www.elektromarkabolt.hu

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties — vai +. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Boost.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.

ⓘ

Boost nedarbojas, ja:
- darbojas Bridge,
- darbojas Flex Bridge,
- vienas fāzes jauda ir nepietiekama (skatiet "Jaudas pārvaldība").

ⓘ

Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

6.7 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Kamēr indikators III / II / I turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā siltuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

III — turpināt gatavošanu,

II — siltuma uzturēšana,

I — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:
- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties , lai aktivizētu plīts virsmu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

www.elektromarkabolt.hu

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties displeja augšējā kreisajā stūrī.

Ja nepieciešams, varat iestatīt taimeri. Skatiet sadaļu “Taimera iespējas”.

6.9 Taimera iespējas

ECO Timer

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms ECO Timer atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.
3. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

4. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.
5. Iestatiet laiku.
6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar X.

Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer iestatījumus: pieskarieties ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas pakāpi uz **0**. Varat arī pieskarties pie ar taimera vērtību, pieskarieties pie X un apstiprināt savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu.

Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.

2. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas , lai aktivizētu funkciju.
4. Iestatiet laiku.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar X.

Gatavošanas laikā varat mainīt Timer iestatījumus: pieskarieties ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIĢĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties ar taimera vērtību, pieskarieties X un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

6.10 / Bridge

Funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi. Varat to izmantot, lai gatavotu ar lieliem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties pie > Bridge. Varat arī izmantot īsceļu , kas redzams zonas pārskatā.
3. Iestatiet karstumu.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties saīsnei . Gatavošanas zonas atsāks darboties atsevišķi.

www.elektromarkabolt.hu

6.11 || Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, ja darbojas automātiskā programma (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai ⏻ un ATSĀKT. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties ☰, lai atvērtu Izvēlne.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie ||.

Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz ♨ (Siltuma uzturēšanas režīms).
Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

6.12 🔒 Lock

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma.

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties ☰, lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie 🔒.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ATBLOĶĒT.

ⓘ
Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

1. Pieskarieties ☰, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi **>** Iespējas **>** Bērnu drošība.
3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskatieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.14 Termozonde vispārīga informācija

Termozonde ir bezvadu temperatūras zonde. To var izmantot, lai pielāgotu gatavošanas parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uzturētu tos visā gatavošanas procesā. Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat aktivizēt Termozonde Ēdieni un FUNKCIJAS, kā arī manuālajai gatavošanai.

Termozonde savienojas ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth, un ir uzlādējams. Saskaņā ar normu: EN 60335 Termozonde jāuzlādē, izmantojot tikai komplektācijā iekļauto uzlādes staciju un strāvas adapteri. Viena uzlādes minūte nodrošina līdz 8 stundām ilgu darbību.

Gaismas krāsa norāda uz Termozonde darbībām:
- Sarkana — uzlāde
- Mirgo sarkanā krāsā — trauksme / zems akumulatora uzlādes līmenis
- Zaļš — pilnībā uzlādēts
- Zils — savienojums

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas aiz āķa. Tikai termozondes metāla daļa var saskarties ar pārtiku un šķidrumu. Ja tas iekrīt šķidrumā, uzmanīgi izņemiet to, izmantojot piemērotu instrumentu.

Padomi attiecībā uz šķidrumiem

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2–5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes, lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu laiku un elektroenerģiju. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Izmantot vāku.

www.elektromarkabolt.hu

Padomi attiecībā uz cietu pārtiku

- Ievērojiet displejā redzamos norādījumus, lai pareizi ievietotu Termozonde ēdienā un iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā.
- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā.
- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm bieza, Termozonde galam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Noņemiet Termozonde pirms apgriežat ēdiena gabalu otrādi, ja nepieciešams, tad ievietojiet to atpakaļ.
- Izmantojot planču, pārliecinieties, ka Termozonde rokturis paliek labajā pusē, ārpus tās virsmas.

6.15 Gatavošana ar Termozonde

Pirms sākat gatavošanu, pārliecinieties, ka Termozonde ir pievienots, kalibrēts un uzlādēts. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas".

Izmantojot automātiskās programmas, piemēram, "FUNKCIJAS" vai "Ēdieni", izmantojiet Termozonde kā papildu palīglīdzekli, lai mērītu, iestatītu un pielāgotu gatavošanas zonas mērķa temperatūru, kas norādīta katram ēdienam vai gatavošanas metodei. Skatiet "FUNKCIJAS" un "Ēdieni".

1. Izvēlieties funkciju vai ēdiena veidu izvēlnē.
2. Pieskarieties pie ⟋ displeja augšējā labajā stūrī, lai iestatītu vai pielāgotu mērķa temperatūru.
   - Jūs varat pieskarties OK uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
     Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.
   - Dažām funkcijām displejā ir pieejami ilgtspējīgi ieteikumi.
   - Lai izmantotu Cepšana pannā, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
   - Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.
   - Lielākajai daļai iespēju, piemēram, SousVide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
   - Jūs varat mainīt noklusējuma gatavošanas laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais gatavošanas laiks ir iepriekš noteikts tikai SousVide.
3. Ievērojiet uznirstošajā lodziņā redzamās norādes.
4. Kad iestatītais laiks ir beidzies un/vai ir sasniegta mērķa temperatūra, atskan skaņas signāls un parādās paziņojums. Lai aizvērtu logu, pieskarieties pie OK.

Kušana

Gatavojot manuāli, jūs varat izmantot Termozonde kā termometru, lai izmērītu ēdiena temperatūru un saņemtu informāciju, kad ir sasniegta mērķa temperatūra.

1. Atveriet gatavošanas zonas slīdni un iestatiet sildīšanas pakāpi.
2. Pieskarieties pie ⟋ displeja augšējā labajā stūrī.

Ievērojiet displejā redzamās norādes.

3. Iestatiet ēdiena mērķa temperatūru.

Pašreizējā temperatūra, ko mēra ar Termozonde, tagad ir redzama displeja labajā stūrī. Pieskarieties vēlreiz, lai pielāgotu mērķa temperatūru, ja tas nepieciešams.

4. Kad gatavošanas zona sasniedz mērķa temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts paziņojums.

6.16 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

> ⚠ **UZMANĪBU!**
>
> Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus.
> Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā

www.elektromarkabolt.hu

pusē. Jūs varat apvienot četras sadaļas divās dažāda izmēra gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā, izmantojot Flex Bridge.

2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni.

Iepriekšēja karsēšana sākas.

5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas.
Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā. Lai aizvērtu logu un sāktu cepšanu, pieskarieties pie OK. Lai apturētu funkciju manuāli, vadības joslā pieskarieties 0.

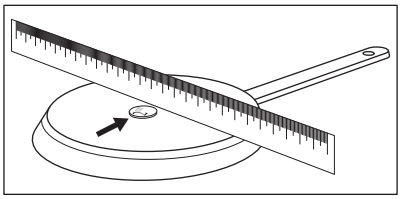
Ieteikumi un padomi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

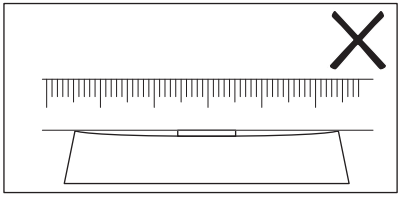
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

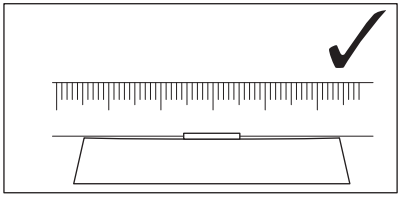
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.17 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.

Vārīšana funkcijai nepieciešams, lai darbojas Termozonde.

> **⚠ UZMANĪBU!**
>
> Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uzlieciet uz gatavošanas zonas ar ūdeni piepildītu katlu. Šķidrumam pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

www.elektromarkabolt.hu

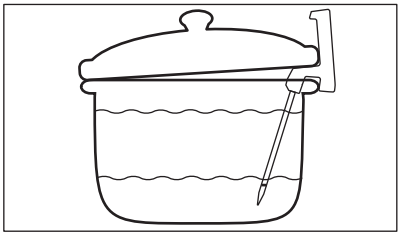
Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

5. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties ⏹ displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni. Šajā brīdī jūs to varat pielāgot arī manuāli, ja nepieciešams. Izpildiet ekrānā sniegtos norādījumus.

Ieteikumi un padomi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas.
- Pirms lietošanas kalibrējiet Termozonde, lai noteiktu precīzu vārīšanās punktu.
- Piepildiet katlu ar aukstu vai istabas temperatūras ūdeni. Šķidruma minimālajam līmenim pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.Maksimālais šķidruma līmenis ir vismaz 4 cm vietas zem katla malas.



- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad sasniegts vārīšanās punkts, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju. Ievērojiet piesardzību, to noņemot.

6.18 FUNKCIJAS: Kausēšana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

> ⚠ **UZMANĪBU!**
>
> Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
4. Pieskarieties OK (Labi).

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties ⏹ displeja augšējā kreisajā stūrī.

6.19 Ēdieni

Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.

> ⚠ **UZMANĪBU!**
>
> Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai pievienot divas sānu zonas, izmantojot Bridge. Jūs varat apvienot četras sadaļas divās dažāda izmēra gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā, izmantojot Flex Bridge.
2. Atlasiet Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie ／, lai noregulētu temperatūru.

5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
6. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētās programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Ieteikumi un padomi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Dažiem ēdieniem ir gari nosaukumi, kurus nevar pilnībā parādīt sarakstā. Lai skatītu pilnu ēdiena nosaukumu, lūdzu, pieskarieties "...".
- Programmas var manuāli pievienot Biežāk lietotie ♡ sarakstam.

www.elektromarkabolt.hu

- Varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties 🗑. Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

6.20 Hob²Hood

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.

ⓘ

Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.

ⓘ

Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana

Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.

1. Nospiediet ☰.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Hob²Hood.
3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

4. Atlasiet režīmu.
5. Pieskarieties X vai 〈, lai saglabātu atlasi un izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties pie . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties ⏹. Lai ieslēgtu ventilatoru, pieskarieties ▶.

Automātiskie režīmi	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana[1]	Cepšana[2]
		Ventilatora darbības ātrums	
OFF	Izslēgts	-	-
Režīms 1	Ieslēgts	-	-
Režīms 2 [3]	Ieslēgts	1	1
Režīms 3	Ieslēgts	-	1
Režīms 4	Ieslēgts	1	1
Režīms 5	Ieslēgts	1	2
Režīms 6	Ieslēgts	2	3

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet Manuāli.

Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.

Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

www.elektromarkabolt.hu

Tvaika nosūcēja apgaismojums

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.

Apgaismojuma manuāla ieslēgšana

1. Nospiediet .
2. Pieskarieties , lai ieslēgtu apgaismojumu.

Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti pieskarieties simbolam .

6.21 Valoda

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.

Lai saglabātu izvēli, pieskarieties X vai . Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējāties nepareizo valodu, pieskarieties > . Parādīsies saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas pa kreisi, pēc tam otro opciju no augšas labajā pusē. Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.22 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstienu.

Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju.

Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.23 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

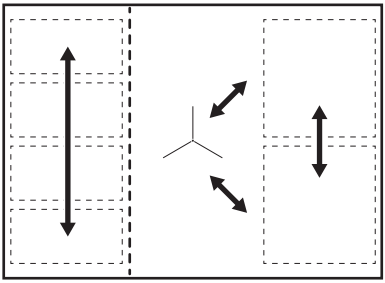
6.24 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

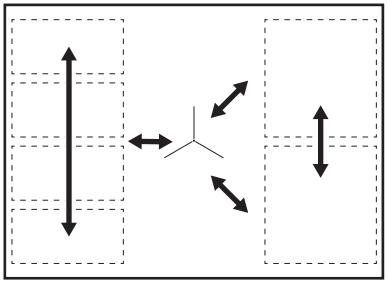
- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
  - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
  - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
  - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.

www.elektromarkabolt.hu



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp visām gatavošanas zonām. Skatiet nodaļu “Pirms pirmās lietošanas reizes” > “FlexPower”.



7. PIELĀGOJAMĀ INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 ⁞⁞ / ···Flex Bridge

Elastīgo indukcijas zonu veido četri segmenti. Segmentus var apvienot divās dažādu izmēru gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā. Jūs varat atlasīt segmentu kombināciju, atlasot izmantotajam gatavošanas trauka izmēram atbilstošu režīmu. Ir pieejami trīs režīmi: Režīmi Standard, Big Bridge un Max Bridge.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties pie ☰ > Flex Bridge. Varat arī izmantot īsceļu ···, kas redzams zonas pārskatā.
3. Izvēlieties režīmu, kas vislabāk atbilst jūsu ēdiena gatavošanas trauku izmēram.
4. Karsēšanas pakāpes iestatīšana.

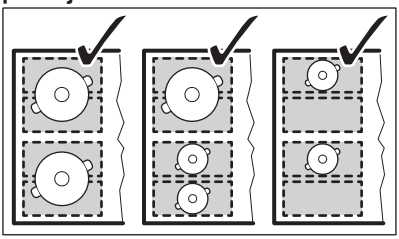
ⓘ

Varat iestatīt dažādus sildīšanas iestatījumus katrai atsevišķajai zonai, kas izveidota, izmantojot konkrēto režīmu.

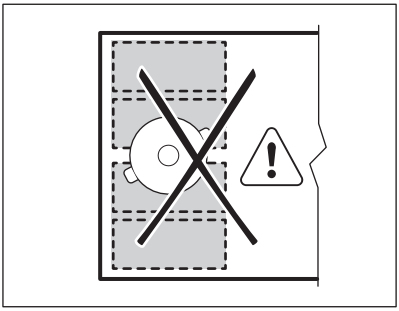
7.2 Flex Bridge standarta režīms

Šis režīms apvieno daļas divās vienāda izmēra gatavošanas zonās. Abas zonas darbojas kā atsevišķas gatavošanas zonas.

Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā



Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā

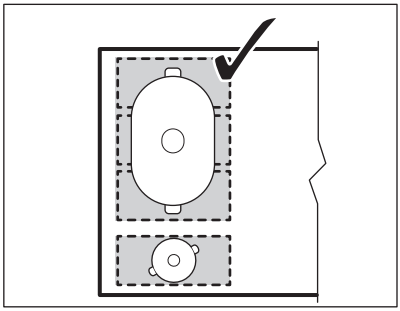


7.3 Flex Bridge režīms Big Bridge

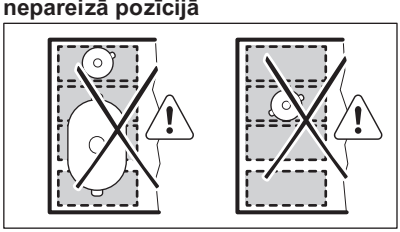
Šis režīms apvieno trīs aizmugurējos segmentus vienotā gatavošanas zonā. Vienotā priekšējā daļa darbojas kā neatkarīga gatavošanas zona.

www.elektromarkabolt.hu

Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.



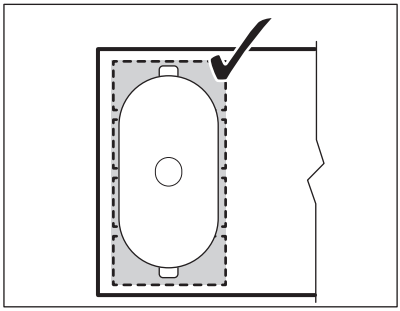
Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā



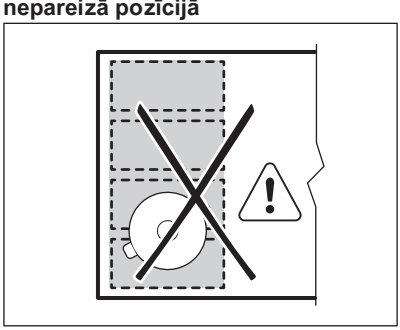
7.4 Flex Bridge režīms Max Bridge

Šis režīms apvieno visas sadaļas, veidojot vienu lielu gatavošanas zonu. Jūs varat to izmantot, lai gatavotu ar lielu pannu vai planču.

Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.



Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā



8. IETEIKUMI UN PADOMI

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ēdiena gatavošanas trauki

ⓘ

Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biezākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var ieplīst vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

www.elektromarkabolt.hu

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
  - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
  - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

ⓘ

Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

8.2 Trokšņi darbības laikā:

ⓘ

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

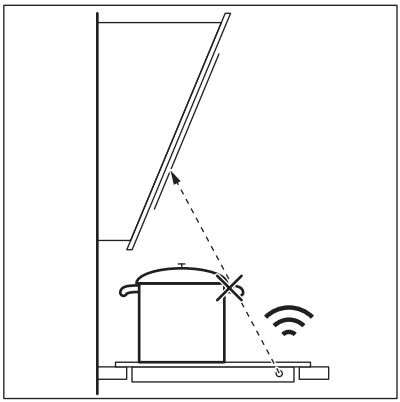
8.3 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.

www.elektromarkabolt.hu



Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunicēšanas ierīces lodziņu tīru.

Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood
Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu .

9. APKOPE UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

Uzraksti uz elastīgās indukcijas gatavošanas zonas var kļūt netīri vai mainīt krāsu ēdiena gatavošanas trauku pārvietošanas ietekmē. Šo zonu var tīrīt aprakstītajā veidā.

9.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

www.elektromarkabolt.hu

9.3 Termozonde tīrīšana

- Iztīriet Termozonde pirms pirmās lietošanas reizes.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā.
- Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.

10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pause.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ⏻ ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

www.elektromarkabolt.hu

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pēc automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS) aktivizēšanas plīts virsma sāk uzsilt, apstājas un pēc tam atkal ieslēdzas.	Šī ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizētas automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS).	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
	FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu “Pirms pirmās lietošanas reizes”.
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Termozonde nereaģē vai displejā redzams, ka Termozonde nav atrasts.	Termozonde ir izlādējies vai Bluetooth nav iestatīts.	Uzlādējiet Termozonde. Savienojiet Termozonde ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth. Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana".
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi.	Kalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana".
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāliet vārošu ūdeni.
	Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu.	Aizvāciet ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati".
Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta.	Termozonde ir ievietots nepareizi.	Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Mirgo sarkanais indikators uz Termozonde.	Termozonde ir izlādējies vai bojāts.	Uzlādējiet Termozonde. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Plīts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības.	Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdienu bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.

www.elektromarkabolt.hu

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS) vai SousVide apstājas.	Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāk par 40 °C. Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts.	Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.
Nedarbojas Hob²Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob²Hood ekrāns nav redzams.	Hob²Hood iestatījumos ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/ Hob²Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob²Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob²Hoodrežīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā “Ikdienas lietošana”, “Valoda” sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona neuzkarsē ēdiena gatavošanas trauku.	Ēdiena gatavošanas trauks atrodas nepareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku pareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas. Ēdiena gatavošanas trauka atrašanās vieta ir atkarīga no aktivizētās funkcijas vai funkcijas režīma. Skatiet sadaļu “Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona”.
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs neatbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs atbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam. Izmantojiet tādu ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir līdz 160 mm, vienam pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas sildriņķim. Skatiet sadaļu “Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona”.
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās 🔒 un ziņojums.	Darbojas Lock.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
Parādās E - U - O.	Darbojas Bērnu drošība.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
Jaudas līmeņa josla mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi”.

www.elektromarkabolt.hu

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.
	Darbojas Flex Bridge. Viena vai vairākas aktivizētās funkcijas režīma zonas nav nosegtas ar ēdiena gatavošanas traukiem.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz pareizā aktivizētās funkcijas režīma zonu skaita vai mainiet funkcijas režīmu. Skatiet sadaļu “Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona”.
Iedegas E3.	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
Iedegas E4.	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Iedegas E7.	Dzesēšanas ventilators ir nosprostots.	Pārliecinieties, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav saderīga ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi”.
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
Plīts virsma nevar izveidot savienojumu ar bezvadu tīklu.	Maršrutētājs bloķē jaunu WLAN dalībnieku pievienošanu.	Raugieties, lai maršrutētājs atļautu jaunu dalībnieku pievienošanu. Nepieciešamības gadījumā restartējiet maršrutētāju.
	Nav aktivizēts plīts virsmas savienojums ar bezvadu tīklu.	Aktivizējiet Wi-Fi. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".
	Maršrutētāja iestatītā frekvence ir 5 GHz.	Mainiet maršrutētāja iestatījumus uz 2,4 GHz vai 2,4+5 GHz. Nevar izveidot savienojumu ar plīts virsmu, ja maršrutētājs atbalsta tikai 5 GHz frekvenci.

www.elektromarkabolt.hu

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Pievirziet maršrutētāju tuvāk ierīcei. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet Wi-Fi atkārtotāju, lai paplašinātu signāla darbības lauku.
Jūs nevarat atrast plīts virsmu lietotnes iestatījumu WLAN tīklu sarakstā.	Plīts virsmai jau ir izveidots savienojums ar tīklu, taču tas var nebūt redzams.	Atslēdziet plīts virsmu no tīkla. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".
Augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama.	Jaudas pārvaldība darbojas un samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”, Jaudas pārvaldība.
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Lāzera atzīme uz Termozonde gala nav pilnībā iegremdēta šķidrumā. Ūdens ir pārāk silts. Termozonde nav uzlādēts.	Ielejiet katlā vairāk ūdens. Izmantojiet istabas temperatūras ūdeni. Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas procesa sākšanas.
Vārīšana funkcija darbojas nepareizi.	Temperatūras rādījums ir neprecīzs, jo Termozonde nav kalibrēts.	Kalibrējiet Termozonde pirms pirmā gatavošanas procesa.
Uzsildīšana ar Cepšana pannā funkciju aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nelīdzena.	Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi” pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē.

10.2 Ja nevarat rast risinājumu…

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehniķa vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TH85IH50IB
Veids 62 D5A 05 FA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr. .....
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 234 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW

11.2 Wi-Fi savienojums

Wi-Fi frekvence	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

www.elektromarkabolt.hu

11.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona	2300	3200	10	minimāli 105

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

11.4 Termozonde tehniskie dati.

Termozonde ir apstiprināts(-a) lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

Darba frekvence	2400 - 2483,5 MHz
Maksimālā pārraides jauda	7 dBm
Temperatūras diapazons	0 - 200°C
Mērījumu cikls	2 s

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija		TH85IH50IB
Plīts virsmas veids		Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits		3
Gatavošanas virsmu skaits		1
Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Aizmugurējā vidējā Labā priekšā Labā aizmugurē	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Kreisā puse	G 45.8 cm P 21.4 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Aizmugurējā vidējā Labā priekšā Labā aizmugurē	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg

www.elektromarkabolt.hu

Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Kreisā puse	191.1 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

12.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkarsējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

12.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.5 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2.0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā “Pirms pirmās lietošanas reizes”.

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♺. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu, kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.elektromarkabolt.hu

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....205
2. SAUGOS TAISYKLĖS....207
3. MONTAVIMAS....210
4. GAMINIO APRAŠYMAS....213
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ....215
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS....217
7. KINTAMO DYDŽIO INDUKCINĖ KAITVIETĖ....227
8. NAUDINGI PATARIMAI....228
9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....229
10. GEDIMŲ ŠALINIMAS....230
11. TECHNINIAI DUOMENYS....234
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....235
13. APLINKOS APSAUGA....236

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

www.elektromarkabolt.hu

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ir mobiliaisiais įrenginiais su tam skirta programėle.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.

www.elektromarkabolt.hu

- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojatės automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS TAISYKLĖS

2.1 Įrengimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.

www.elektromarkabolt.hu

- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
  - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekrane pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampą.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.

www.elektromarkabolt.hu

- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimuliatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinių kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus

- Naudokite Maisto termometras pagal paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite vieną tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Įsitikinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo nuvalykite Maisto termometras. Būkite atsargūs, Maisto termometras galas yra smailas.
- Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.
- Maisto termometras laikyti ir įkrauti naudokite gamintojo pakuotę.
- Prieš dėdami į įkroviklį įsitikinkite, kad Maisto termometras yra atvėsęs, švarus ir sausas.
- Laikykite Maisto termometras saugioje, sausoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.5 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų,

www.elektromarkabolt.hu

šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.7 Utilizavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠ DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

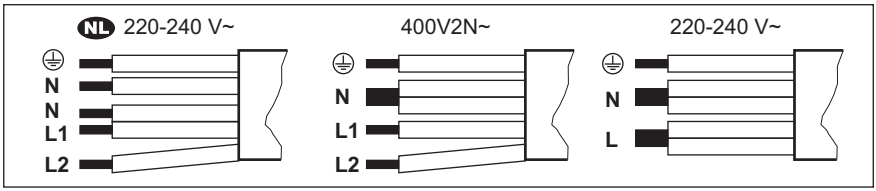
1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
5. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

Dvifazė jungtis

1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.

www.elektromarkabolt.hu

2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



NL 220 - 240 V~		Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²	
⏚	Žalias-geltonas	⏚	Žalias-geltonas	⏚	Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas	L1	Juodas	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas	L2	Rudas		

3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įmontuojamas įrengimas

1. Nuvalykite darbastalio angos briaunas.
2. Sukarpykite pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą į keturias juosteles. Juostos turi būti tokio ilgio kaip angos briaunos.
3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti angos briaunų kampus.
4. Priklijuokite juostas prie briaunų. Netempkite juostelių. Neklijuokite juostelių galų vieno ant kito.

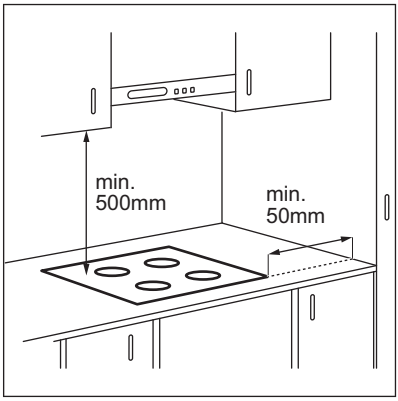
Kai įrengsite kaitlentę, užsandarinkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikono nepatektų po stiklo keramika.

3.5 Sandariklio tvirtinimas, kai montuojama ant stalvišio.

1. Nuvalykite paviršius šalia pjovimo linijos.
2. Priklijuokite pateiktą 2x6 mm sandarinimo juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Klijuodami juostos netempkite. Pasirūpinkite, kad sandarinimo juostos galai būtų vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus.
4. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

3.6 Surinkimas

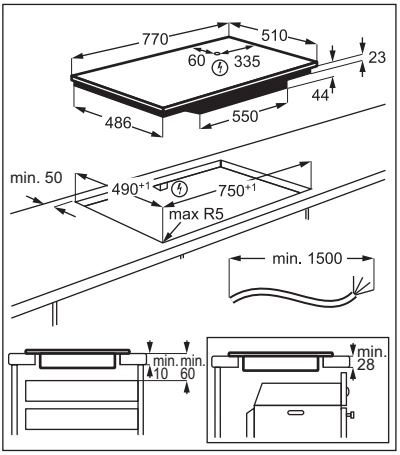
Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



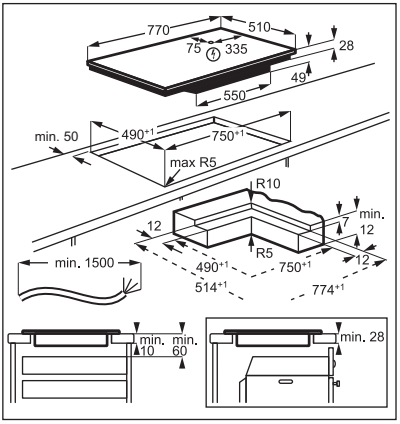
Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

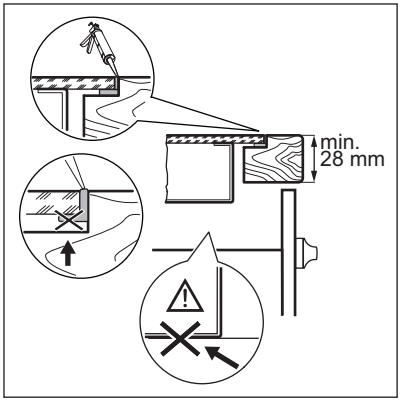
www.elektromarkabolt.hu

MONTAVIMAS PAVIRŠIUJE



INTEGRAVIMAS BALDUOSE





Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – įleidimas“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

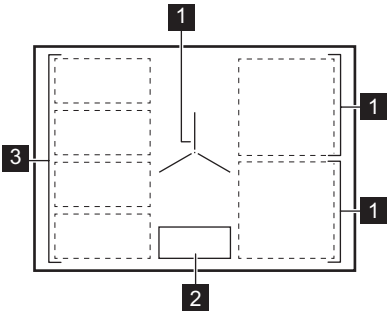
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

www.elektromarkabolt.hu

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas

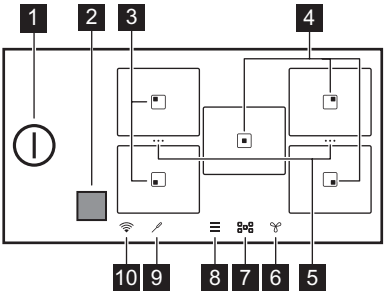


1 Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis
3 Kintamo dydžio indukcinį plotą sudaro keturi segmentai

Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

Pagrindinis rodinys

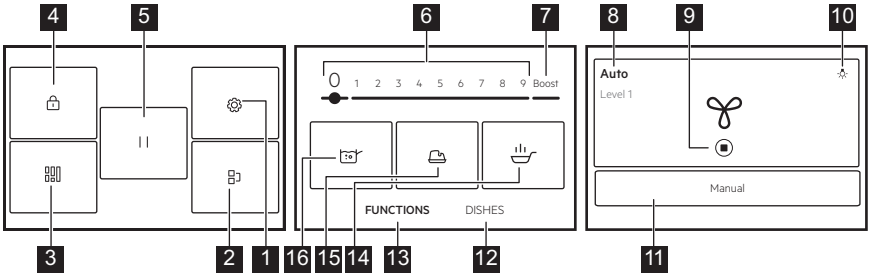


	Simbolis	Aprašymas
1	⏻	Įjungti ir išjungti kaitlentę.
2	■	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
3	▣	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
4	▣	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5	•••	Nuoroda į Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes į vieną zoną arba sujungtoms kaitvietėms atskirti. Spartusis mygtukas Flex Bridge. Perjungti tarp trijų galimų režimų: Standartinis / „Big Bridge“ / „Max Bridge“. Funkcija sujungia dvi kaitvietes į segmentus.
6		Skirtas nustatyti gartraukio funkcijas.

www.elektromarkabolt.hu

	Simbolis	Aprašymas
7		Skirtas atverti kaitviečių apžvalgą.
8		Atverti Meniu.
9		Indikatorius Maisto termometras.
10		Indikatorius „WiFi“.

Išplėstasis rodinys



Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

	Simbolis	Aprašymas
1		Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2		Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
3		Flex Bridge. Perjungti tarp trijų galimų režimų: Standartinis / „Big Bridge“ / „Max Bridge“. Funkcija sujungia dvi kaitvietes į segmentus.
4		Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
5		Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
6	1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
7	Boost	Įjungti maksimalaus karščio nuostatą.
8	Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventiliatoriaus nuostatą.
9		Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
10		Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti.
11	Rankinis nustatymas / Auto	Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą.
12	Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.

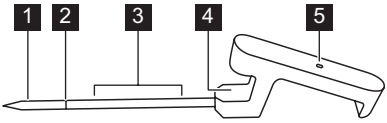
www.elektromarkabolt.hu

	Simbolis	Aprašymas
13	FUNKCIJOS	Skirtas pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
14		Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
15		Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
16		Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.

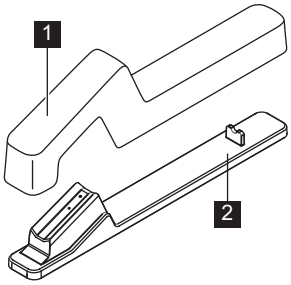
Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti iškylantįjį langą.
	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Įjungti / išjungti parinktį.
	Grįžti vienu Meniu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

4.3 Maisto termometras



1 Matavimo taškas
2 Minimalaus lygio žyma
3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
4 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
5 Valdymo lemputė



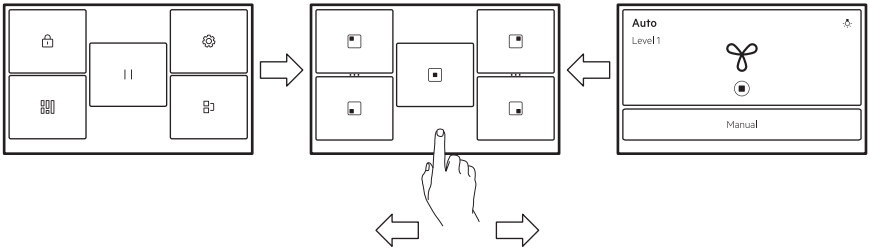
1 Dangtis
2 Įkrovimo stotelė

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Naršymas ekrane



Norėdami naršyti tarp ekranų, bakstelėkite simbolius ekrano apačioje. Taip pat galite braukti į kairę, kad valdytumėte Hob²Hood nuostatas, arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.

Jeigu ekranas tuoj pat nereaguoja, būtinai palieskite pasirinkto simbolio / parinkties centrą arba pamėginkite jį šiek tiek ilgiau paspausti.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas, Garsumas ir Mygtukų tonai.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 FlexPower

FlexPower apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.

Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2 000 W, negalite įjungti jokių automatinių programų (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
3. Ekrane palieskite ☰, kad atidarytumėte Meniu.
4. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir nustatykite atitinkamą galios lygį.
5. Palieskite 〈 arba X. Laikykitės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.

⚠ DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

5.4 Belaidis ryšys / programėlės prijungimas

Norint naudotis programėle, kaitlentę reikia prijungti prie belaidžio tinklo. „WiFi“ įjungta pagal numatytąsias nuostatas.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“.
3. Palieskite slankiklį ⬤, kad įjungtumėte „WiFi“.

Kaitlentė jau paruošta prisijungti prie belaidžio tinklo ir su programėle.

4. Palieskite PRIJUNGTI.
5. Atsisiųskite . Nuskenuokite QR kodą, esantį naudotojo vadovo galiniame viršelyje, arba atsisiųskite programėlę tiesiai iš programėlių parduotuvės.
6. Atverkite programėlę ir prisiregistruokite, kad sukurtumėte paskyrą.
7. Pridėkite naują prietaisą.

www.elektromarkabolt.hu

8. Norėdami užbaigti prijungimo procesą, vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

Tinklo ryšio keitimas / išjungimas

Kaitlentės atjungimas nuo namų tinklo:

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“:
   - Norėdami atsijungti nuo belaidžio tinklo, palieskite ATJUNGTI.
   - Norėdami išjungti „WiFi“, palieskite slankiklį ⬤.

Norėdami prijungti kaitlentę prie naujo belaidžio tinklo, žr. pirmiau pateiktą skyrių „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.

5.5 Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas

Naujai įsigyta kaitlentė nesusieta su Maisto termometras. Susiekite prieš naudodami pirmą kartą arba kai pakeisite.

Norėdami užtikrinti tikslią temperatūrą, po susiejimo visada sukalibruokite Maisto termometras.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.
3. Palieskite slankiklį ⬤, kad įjungtumėte „Bluetooth“.

Kaitlentė automatiškai suranda galimus priedus. Jei sąraše Maisto termometras nerodomas, įsitikinkite, kad jis įkrautas. Tada pakratykite arba dukart spustelėkite jį, kol pradės mirksėti lemputė.

4. Pasirinkite Maisto termometras iš sąrašo ir vykdykite nurodymus ekrane, kad užbaigtumėte susiejimo procesą.

Susiejus ekrane automatiškai parodomas kalibravimo ekranas.

5. Norėdami atlikti kalibravimo procesą, palieskite START ir vykdykite nurodymus ekrane.

Jeigu šiuo metu nekalibruosite Maisto termometras, tai galėsite padaryti vėliau. Norėdami tęsti sąranką, dar kartą nueikite „Bluetooth“ nuostatas ir pasirinkite Maisto termometras.
Norėdami naudoti visas Maisto termometras funkcijas, pirmiausia sukalibruokite.

Maisto termometras nustatymas iš naujo / pašalinimas

Bet kuriuo metu galite iš naujo nustatyti Maisto termometras arba atjungti jį nuo kaitlentės.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.

Ekrane rodomas prijungtas Maisto termometras.

3. Palieskite Maisto termometras.
   - Norėdami kalibruoti Maisto termometras dar kartą, palieskite ATKURTI.
   - Norėdami nuimti Maisto termometras nuo kaitlentės, palieskite 🗑.

Norėdami vėl prijungti Maisto termometras arba pridėti naują, žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė

www.elektromarkabolt.hu

išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.

Jei naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

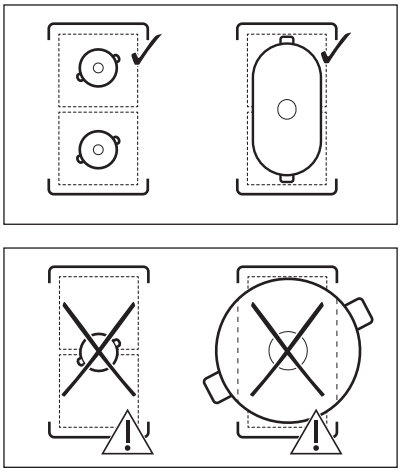
6.4 Kaitviečių naudojimas

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar gaminimo indas tinkamas naudoti ant indukcinių kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite gaminimo indą kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekrane atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite X.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite sujungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame gaminimo inde.



Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietei norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

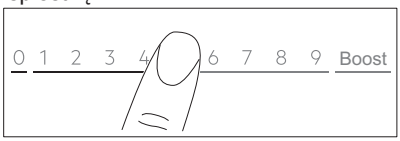
6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.

www.elektromarkabolt.hu

2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirenkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite — arba +. Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją kaitvietei galima įjungti tik ribotam laikui. Pasibaigus šiam laikui kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.

ⓘ

Boost neveikia, kai:
- Veikia Bridge.
- Veikia Flex Bridge.
- vienos fazės metu nepakanka galios (žr. „Galios valdymas“).

ⓘ

Didžiausias trukmės reikšmes rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Kol indikatorius ▮▮▮ / ▮▮ / ▮ šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

▮▮▮ – tęsti maisto gaminimą,

▮▮ – šilumos palaikymas,

▮ – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiaktorius,
- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

6.8 Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvis lieka ant kaitvietės. Ši funkcija neveikia, kai kaitvietė šalta.

1. Norėdami įjungti Šilumos palaikymo režimas, palieskite ≋.

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiama.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ■.

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktys“.

www.elektromarkabolt.hu

6.9 Laiko nustatymai

ECO laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš signalą ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite kaitvietės simbolį.
3. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
5. Nustatykite laiką.
6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti X ir atšaukti savo pasirinkimą.
ECO laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir pasirodo iškylantysis langas . Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite karščio lygį **0**. Arba palieskite su laikmačio verte, palieskite X ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas iškylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.

Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę.

Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.

2. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

3. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
4. Nustatykite laiką.
5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti X ir atšaukti savo pasirinkimą.
Laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi , atsiranda iškylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti funkciją, Palieskite su laikmačio verte, palieskite X ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai atsiranda iškylantysis langas.

6.10 / Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu. Galite tai naudoti maistui gaminti dideliuose gaminimo induose.

Gaminimo indas turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu gaminimo indas yra tarp dviejų centrų, funkcija nebus įjungta.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Palieskite > Bridge. Taip pat galite naudoti spartųjį mygtuką , kuris matomas zonos apžvalgoje.
3. Nustatykite kaitros parinktį.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite nuorodą . Kaitvietės pratęs veikimą atskirai.

6.11 Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Funkcijos įjungti negalima, jei vykdoma bet kuri automatinė programa (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius ir TĘSTI. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

www.elektromarkabolt.hu

Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite ☰, kad atvertumėte Meniu.
2. Palieskite ||, kad įjungtumėte funkciją.

Kaitinimo lygis sumažinamas iki ♨ (Šilumos palaikymo režimas).
Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĘSTI.

Bus grąžintos ankstesnės karščio nuostatos.

6.12 🔒 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

1. Nustatykite kaitros parinktį.
2. Palieskite ☰, kad atvertumėte Meniu.
3. Palieskite 🔒, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, , o 4 sekundes palaikykite ATRAKINTI.

ⓘ
Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.13 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo viryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite ☰, kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai **>** Parinktys **>** Vaikų užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

6.14 Maisto termometras bendra informacija

Maisto termometras yra belaidis temperatūros zondas. Jį galite naudoti maisto gaminimo parametrams reguliuoti pagal skirtingus maisto produktus ir išlaikyti juos viso gaminimo proceso metu. Maisto termometras veikia ir kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą gaminant. Galite įjungti Maisto termometras Patiekalai ir FUNKCIJOS, taip pat rankinį maisto gaminimą.

Maisto termometras prijungiamas prie kaitlentės per „Bluetooth“ ir įkraunamas. Pagal reikalavimus: EN 60335 Maisto termometras reikia įkrauti naudojant tik pakuotėje esančią įkrovimo stotelę ir maitinimo adapterį. Viena įkrovimo minutė užtikrina iki 8 valandų veikimo.

Šviesos spalva nurodo Maisto termometras elgseną:

- Raudona – įkraunama
- Raudona mirksi – signalas / išsikrauna akumuliatorius
- Žalia – visiškai įkrauta
- Mėlyna – prisijungiama

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Užkabinkite Maisto termometras ant puodo arba prikaistuvio krašto. Su maistu ir skysčiu gali liestis tik metalinė maisto termometro dalis. Jei jis patenka į skystį, atsargiai jį išimkite tinkamu įrankiu.

Patarimai dėl skysčių

- Kad gautumėte geriausius maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm aukščiau žemiausio lygio žymos.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte laiką ir energiją. Pažymėkite langelė „Naudoti dangtį“.

Patarimai dėl kietų maisto produktų

- Laikykitės nurodymų ekrane, kaip Maisto termometras tinkamai įstatytu į maistą, kad gautumėte geriausius maisto gaminimo rezultatus.
- Įstatykite Maisto termometras į storiausią maisto dalį.
- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą.
- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti puodo apačią.
- Prieš apversdami maisto gabalą išimkite Maisto termometras, tada įstatykite jį atgal.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų toliau nuo jo paviršiaus.

www.elektromarkabolt.hu

6.15 Maisto ruošimas naudojantis Maisto termometras

Prieš pradėdami gaminti, įsitikinkite, kad Maisto termometras prijungtas, sukalibruotas ir įkrautas. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“.

Jei naudojate automatines programas, pvz., „FUNKCIJOS“ arba „Patiekalai“, naudokite Maisto termometras kaip papildomą priemonę kiekvieno patiekalo ar gaminimo būdo tikslinei kaitvietei matuoti, nustatyti ir reguliuoti. Žr. „FUNKCIJOS“ ir „Patiekalai“.

1. Meniu pasirinkite funkciją arba maisto rūšį.
2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite , kad nustatytumėte arba reguliuotumėte tikslinę temperatūrą.
   - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, iškylančiojo lango viršuje palieskite OK.
     Jeigu norite visam laikui išjungti iššokantį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite ☐.
   - Kai kurioms funkcijoms ekrane pateikiami tvarūs patarimai.
   - Galite pakeisti numatytąjį Kepimas keptuvėje kaitinimo lygį. Jei naudojate Maisto termometras, galite patikrinti tam tikrų patiekalų vidinę temperatūrą.
   - Kai kurios parinktys pradedamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.
   - Daugumai parinkčių, pvz., SousVide ir Lėtai troškinti, numatytąją temperatūrą galite pakeisti.
   - Galite pakeisti numatytąją maisto gaminimo trukmę arba nustatyti savo. Minimali maisto gaminimo trukmė iš anksto nustatyta tik funkcijai SousVide.
3. Vykdykite iššokančiuose languose pateikiamas instrukcijas.
4. Pasiekus nustatytą laiką ir (arba) tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir parodomas pranešimas. Norėdami užverti langą, palieskite OK.

Termometras

Gamindami rankiniu būdu, galite naudoti Maisto termometras kaip termometrą patiekalo temperatūrai matuoti ir pranešti, kada pasiekiama tikslinė temperatūra.

1. Atidarykite kaitvietės slankiklį ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

3. Nustatykite tikslinę patiekalo temperatūrą.

Dabartinė temperatūra, išmatuota Maisto termometras, dabar matoma dešiniajame ekrano kampe. Jei reikia, bakstelėkite dar kartą, kad nustatytumėte tikslinę temperatūrą.

4. Kai kaitvietė pasiekia tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir pasirodo pranešimas.

6.16 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

> ⚠ **DĖMESIO**
>
> Naudokite tik šaltą gaminimo indą.
> Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės. Galite sujungti keturis segmentus į dvi skirtingo dydžio kaitvietes arba į vieną didelę kaitvietę, naudodami Flex Bridge.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
3. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.

Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.

4. Pasirinkite kepimo lygį.

Pradedamas išankstinis įkaitinimas.

5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.
Pasiekus numatytąją temperatūrą suveikia garso signalas ir pasirodo iššokantis langelis. langas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami uždaryti langą ir pradėti kepti, palieskite OK. Norėdami rankiniu būdu išjungti funkciją, valdymo juostoje palieskite 0.

www.elektromarkabolt.hu

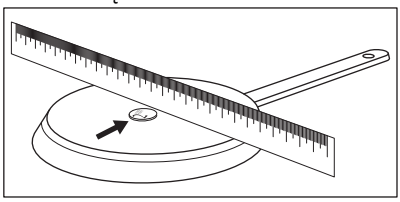
Naudingi patarimai

- Laikykitės nurodymų ekrane, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte indų.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

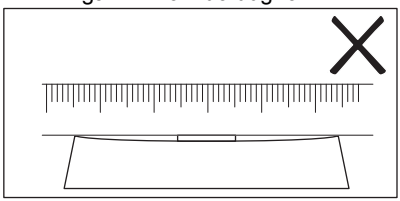
Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

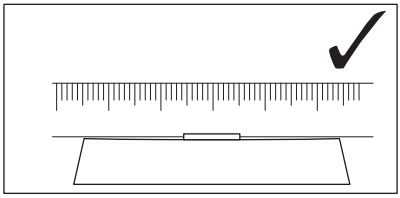
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



6.17 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.

Funkcijai Virimas reikia, kad būtų Maisto termometras.

> **⚠ DĖMESIO**
>
> Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės uždėkite puodą, pripildytą vandens. Skystis turi visiškai uždengti žemiausio lygio žymę Maisto termometras.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Virimas.
3. Prijunkite Maisto termometras.

Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.

4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

5. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ⏹.

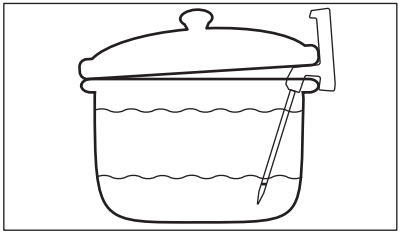
Kai pasiekiama virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį. Šiuo metu tai galite nustatyti ir rankiniu būdu. Vykdykite nurodymus ekrane.

Naudingi patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Prieš gamindami įkraukite Maisto termometras.
- Prieš naudodami sukalibruokite Maisto termometras, kad nustatytumėte tikslią virimo temperatūrą.
- Pripildykite puodą šalto arba kambario temperatūros vandens. Žemiausias skysčio lygis turi visiškai uždengti

www.elektromarkabolt.hu

mažiausio lygio žymę Maisto termometras.Aukščiausias skysčio lygis – bent 4 cm žemiau puodo krašto.



- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų puodų, pasiekus virimo temperatūrą galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Jeigu reikia, druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją. Nuimdami būkite atsargūs.

6.18 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.

⚠ DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ⏹.

6.19 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.

⚠ DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba sujungti dvi šonines kaitvietes naudodami Bridge. Galite sujungti keturis segmentus į dvi skirtingo dydžio kaitvietes arba į vieną didelę kaitvietę, naudodami Flex Bridge.
2. Pasirinkite Patiekalai.
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.

Palieskite ✓, kad nustatytumėte temperatūrą.

5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
6. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Naudingi patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Kai kurių patiekalų pavadinimai per ilgi, tad sąraše neįmanoma pateikti viso pavadinimo. Jei norite pamatyti visą patiekalo pavadinimą, palieskite daugtaškį „...“.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į Mėgstamiausios ♡ sąrašą.
- Galite paslėpti tam tikras programas paliesdami 🗑. Norėdami atkurti programas, eikite į Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

6.20 Hob²Hood

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventiliatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkaitusio prikaistuvio temperatūrą. Ventiliatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.

ⓘ

Jeigu pakeisite ventiliatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.

www.elektromarkabolt.hu

Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlentėje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinio ventiliatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventiliatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Hob²Hood.
3. Gartraukį įjunkite mygtuku.

Sąraše rodomi visi automatiniai režimai.

4. Pasirinkite režimą.
5. Palieskite X arba 〈, kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.

Norėdami patikrinti esamą ventiliatoriaus greitį, palieskite ✂. Ventiliatoriaus greičio lygis matomas viršutiniame kairiajame ekrano kampe. Norėdami išjungti ventiliatorių, palieskite ⏹. Norėdami įjungti ventiliatorių, palieskite ▶.

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas[1]	Kepimas[2]
		Ventiliatoriaus greitis	
OFF	Išjungta	-	-
Režimas 1	Įjungta	-	-
Režimas 2 [3]	Įjungta	1	1
Režimas 3	Įjungta	-	1
Režimas 4	Įjungta	1	1
Režimas 5	Įjungta	1	2
Režimas 6	Įjungta	2	3

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.

2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas

Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.

1. Palieskite ✂.
2. Palieskite Rankinis nustatymas.

Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.

3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.

Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatorius veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

Gartraukio apšvietimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.

Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu

1. Palieskite ✂.
2. Norėdami įjungti apšvietimą, palieskite ☼.

Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą palieskite ☼.

6.21 Kalba

www.elektromarkabolt.hu

1. Palieskite ☰, kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.

Norėdami išsaugoti parinktį, palieskite X arba ⟨. Paskui iškylančiajame lange pasirinkite TAIP.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite ☰ > ⚙. Atsiranda sąrašas. Pasirinkite pirmąją parinktį viršuje kairėje, o paskui antrąją parinktį viršuje dešinėje. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda iškylantysis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

6.22 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite ☰, kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.

Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.23 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

1. Palieskite ☰, kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

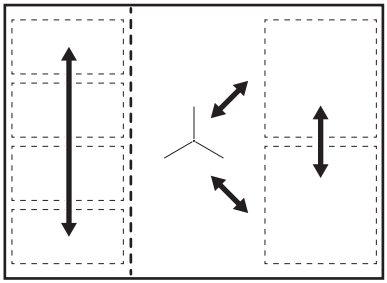
Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.24 Galios valdymas

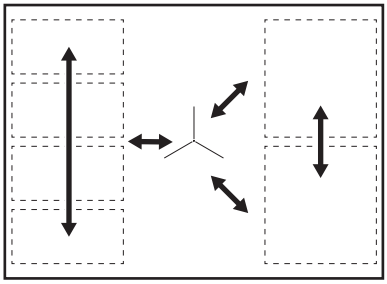
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.
- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
  - raudona – esamas karščio lygis;
  - balta – maksimali galima karščio nuostata;
  - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



www.elektromarkabolt.hu

7. KINTAMO DYDŽIO INDUKCINĖ KAITVIETĖ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 ▦ / ⋯Flex Bridge

Kintamo dydžio indukcinę kaitvietę sudaro keturi segmentai. Segmentus galima sujungti į dvi skirtingų dydžių kaitvietes arba į vieną didelę maisto gaminimo sritį. Galimi pasirinkti segmentai priklauso nuo norimo naudoti gaminimo indo dydžio. Galimi trys režimai: Standartinis, „Big Bridge“ ir „Max Bridge“.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Palieskite ☰ > Flex Bridge. Taip pat galite naudoti spartųjį mygtuką ⋯, kuris matomas zonos apžvalgoje.
3. Pasirinkite geriausiai gaminimo indo dydį atitinkantį režimą.
4. Nustatykite kaitros lygį.

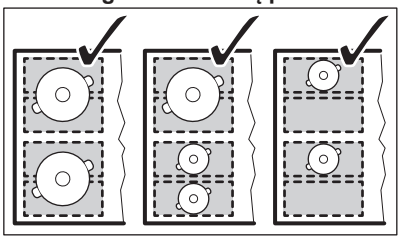
ⓘ

Galite nustatyti skirtingas kiekvienos atskiros srities, sukurtos tam tikru režimu, kaitinimo nuostatas.

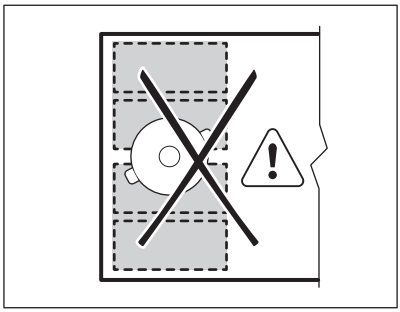
7.2 Flex Bridge standartinis režimas

Šis režimas sujungia segmentus į dvi to paties dydžio maisto gaminimo sritis. Šios dvi sritys veikia kaip nepriklausomos kaitvietės.

Tinkama gaminimo indų padėtis:



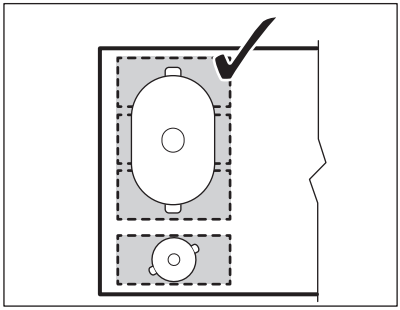
Netinkama gaminimo indų padėtis:



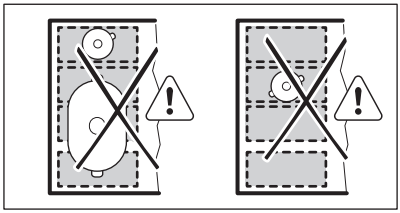
7.3 Flex Bridge Režimas „Big Bridge“

Šis režimas sujungia tris galinius segmentus į bendrą kaitvietę. Vienas priekinis segmentas veikia kaip nepriklausoma kaitvietė.

Tinkama gaminimo indų padėtis:



Netinkama gaminimo indų padėtis:



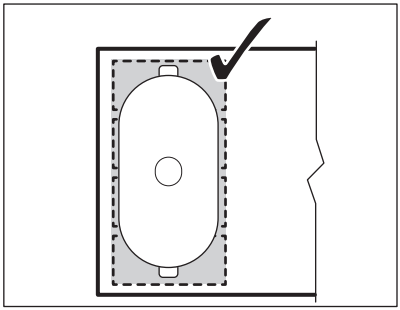
7.4 Flex Bridge Režimas „Max Bridge“

Šis režimas sujungia visus segmentus ir sudaro vieną didelę kaitvietę. Jį galite naudoti

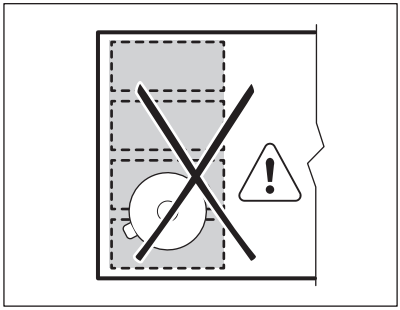
www.elektromarkabolt.hu

gaminant dideliame puode arba „plancha“ grilyje.

Tinkama gaminimo indų padėtis:



Netinkama gaminimo indų padėtis:



8. NAUDINGI PATARIMAI

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Indai

ⓘ

Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų , kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcine virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
  - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
  - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat

www.elektromarkabolt.hu

galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

ⓘ

Žr. „Techniniai duomenys“.

8.2 Veikiant girdimi garsai

ⓘ

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

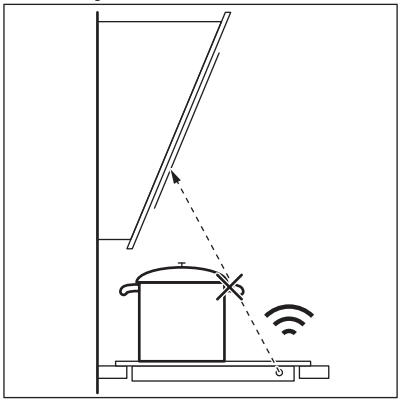
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

8.3 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



ⓘ

Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.

ⓘ

Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu .

9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

ⓘ

Stumdydami prikaistuvius ant indukcinės kaitvietės paviršiaus galite sutepti arba pakeisti žymimąsias linijas ir ženklus. Šias sritis valykite, kaip nurodyta.

9.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusausinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

9.3 Maisto termometras valymas

- Prieš pirmą kartą naudojant Maisto termometras jį nuvalykite.
- Naudokite tik neutralius ploviklius.
- Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Neplaukite Maisto termometras indaplovėje.
- Plastikinė rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.

10. GEDIMŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Ką daryti, jeigu…

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pause.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

www.elektromarkabolt.hu

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ⏻.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Įjungus automatines programas (Patiekalai arba FUNKCIJOS), kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia.	Tai saugos patikra, skirta įsitikinti, kad Maisto termometras yra puode, kuriam buvo įjungtos automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS).	Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Lygis FlexPower yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Maisto termometras nereaguoja arba ekrane rodoma, kad Maisto termometras nerastas.	Maisto termometras išsikrovęs arba „Bluetooth“ nenustatytas.	Įkraukite Maisto termometras. Prijunkite Maisto termometras prie kaitlentės naudodami „Bluetooth“. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.
Ekrane rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C.	Nesukalibravote arba netinkamai sukalibravote Maisto termometras.	Sukalibruokite Maisto termometras dar kartą. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.
	Nedėkite per daug druskos į vandenį.	Nesūdykite verdančio vandens.
	Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui.	Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“.
Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinos.	Maisto termometras įdėtas netinkamai.	Įsitikinkite, kad matavimo taškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

www.elektromarkabolt.hu

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Mirksi Maisto termometras raudona lemputė.	Maisto termometras išsikrovęs arba pažeistas.	Įkraukite Maisto termometras. Jeigu problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“.	Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą.	Įjungę funkciją, stenkitės nepilti vandens ir nekeisti puodo.
	Karštis puode nepasiskirsto vienodai, ypač tirštesniuose skysčiuose.	Dažnai maišykite maistą.
Puodas per daug įkaista arba maistas greitai perverda.	Naudojote per mažą puodą.	Naudokite atitinkamai kaitvietei tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“.
Jūs negalite aktyvinti funkcijos.	Tai pačiai kaitvietei įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti.	Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją.
Automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS) arba SousVide sustabdomos.	Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas gaminimo indas yra karštas.	Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite gaminimo indo.
Hob²Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob²Hood ekranas nematomas.	Hob²Hood išjungta nuostatose.	Eikite į nuostatas / Hob²Hood ir įjunkite funkciją.
Hob²Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote 1 režimą.	Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas.
Veikia Hob²Hood 1–6 režimai, bet apšvietimas neįsijungia.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykitės „Kasdienio naudojimo“ > „Kalba“ nurodymų kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė neįkaitina indo.	Indas netinkamai padėtas ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės.	Tinkamai padėkite indą ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės. Tinkama indo padėtis ant kaitvietės priklauso nuo pasirinktos funkcijos arba režimo. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
	Indo dugno skersmuo neatitinka pasirinktos funkcijos arba režimo.	Naudokite indą, kurio dugno skersmuo yra tinkamas pasirinktai funkcijai arba režimui. Naudokite gaminimo indą, kurio skersmuo būtų mažesnis nei 160 mm, ant vienos keičiamo dydžio indukcinės kaitvietės sekcijos. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
Kaitvietė išsijungia.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

www.elektromarkabolt.hu

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Rodoma 🔒 ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Pasirodo E - U - O.	Veikia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Galios lygio juosta mirksi.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
	Veikia Flex Bridge. Viena ar daugiau veikiančio funkcijos režimo sekcijų nėra uždengtos indo.	Padėkite indą ant atitinkamų pasirinkto režimo kaitviečių arba pakeiskite režimą. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
Įsijungia E3.	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
Įsijungia E4.	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitvietei atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Įsijungia E7.	Aušinimo ventiliatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklandumas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsimagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
Kaitlentė negali prisijungti prie belaidžio tinklo.	Maršrutizatorius blokuoja naujus WLAN prietaisus.	Pasirūpinkite, kad maršrutizatorius leistų prisijungti naujiems prietaisams. Jeigu reikia, paleiskite maršrutizatorių iš naujo.
	Kaitlentės belaidis ryšys neįjungtas.	Įjunkite „WiFi“. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmąkart“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.

www.elektromarkabolt.hu

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
	Pasirinktas 5 GHz maršrutizatoriaus dažnis.	Pakeiskite maršrutizatoriaus dažnį į 2,4 GHz arba 2,4+5 GHz. Jeigu maršrutizatorius veikia tik 5 GHz režimu, kaitlentės prijungti negalėsite.
	Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau kaitlentės. Jeigu reikia, naudokite „WiFi“ signalo stirpintuvą.
Programėlės nuostatose WLAN tinklų sąraše nepavyksta rasti kaitlentės.	Kaitlentė jau prijungta prie tinklo, bet gali būti nematoma.	Atjunkite kaitlentę nuo tinklo. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmąkart“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
Aukštesnio kaitinimo lygio nėra.	Galios valdymas veikia ir sumažina didžiausią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Funkcija Virimas nepradeda veikti.	Žyma ant Maisto termometras antgalio nėra visiškai panardinta į skystį. Vanduo pernelyg šiltas. Maisto termometras neįkrautas.	Į puodą įpilkite daugiau vandens. Naudokite kambario temperatūros vandenį. Prieš pradėdami ruošti maistą, įkraukite Maisto termometras.
Virimas funkcija veikia netinkamai.	Temperatūros rodmuo yra netikslus, nes Maisto termometras nesukalibruotas.	Prieš pirmąjį gaminimo procesą sukalibruokite Maisto termometras.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Naudingi patarimai“.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate…

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis TH85IH50IB:
Tipas 62 D5A 05 FA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr. .....
AEG

PNC 949 598 234 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW

11.2 „WiFi“ jungtis

„WiFi“ dažnis	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

www.elektromarkabolt.hu

11.3 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė	2300	3200	10	mažiausiai 105

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

Darbinis dažnis	2400 - 2483,5 MHz
Maksimali perdavimo galia	7 dBm
Temperatūros diapazonas	0 - 200°C
Matavimo ciklas	2 sek

11.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

12.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius		TH85IH50IB
Kaitlentės tipas		Integruojama viryklė
Kaitviečių skaičius		3
Kaitviečių sričių skaičius		1
Kaitinimo technologija		Indukcija
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Kaitvietės srities ilgis (I) ir plotis (P)	Kairė	I 45.8 cm P 21.4 cm

www.elektromarkabolt.hu

Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Vidurinė galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairė	191.1 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

12.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

12.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.5 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2.0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

13. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.elektromarkabolt.hu

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....237
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....240
3. INSTALACJA....243
4. OPIS PRODUKTU....246
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....248
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....250
7. UNIWERSALNA INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEJNA....260
8. WSKAZÓWKI I PORADY....262
9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE....263
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....264
11. DANE TECHNICZNE....269
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....269
13. OCHRONA ŚRODOWISKA....270

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia,

www.elektromarkabolt.hu

jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani smartfonem z aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.

www.elektromarkabolt.hu

- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub

www.elektromarkabolt.hu

wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić .
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.

www.elektromarkabolt.hu

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Termosonda

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Oczyść Termosonda przed każdym użyciem i po nim. Uważaj, czubek Termosonda jest ostry.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Do przechowywania i ładowania Termosonda używaj oryginalnego opakowania.
- Przed umieszczeniem Termosonda w ładowarce upewnij się, że jest chłodny, czysty i suchy.
- Przechowuj Termosonda w bezpiecznym, suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.7 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

www.elektromarkabolt.hu

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

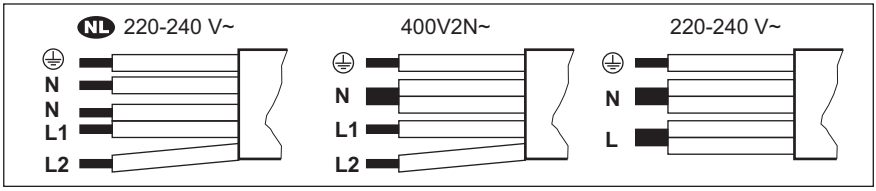
Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

www.elektromarkabolt.hu



NL 220 - 240 V~		Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² lub 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² lub 3x4 mm²**	
⏚	Zielony – żółty	⏚	Zielony – żółty	⏚	Zielony – żółty
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy	L2	Brązowy		

3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dostarczoną taśmę 3x10 mm uszczelniającą na cztery paski. Paski muszą mieć taką samą długość, jak rowki.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

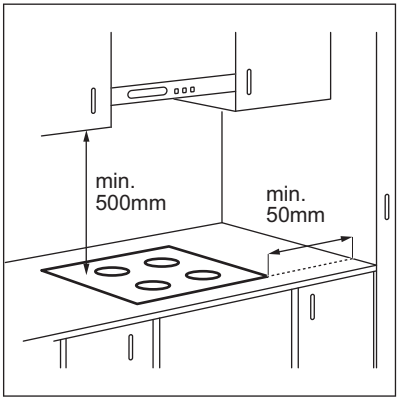
Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Upewnić się, że silikon nie przedostaje się pod szkło ceramiczne.

3.5 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyścić blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie 2x6 mm taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przyciąć taśmę uszczelniającą na długość, pozostawiając kilka milimetrów zapasu.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

3.6 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

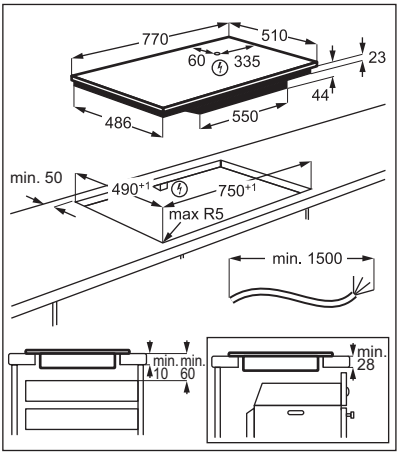


Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator

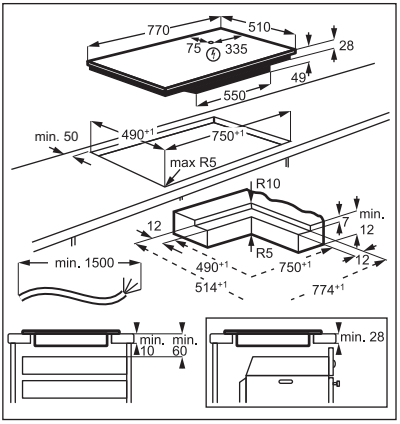
www.elektromarkabolt.hu

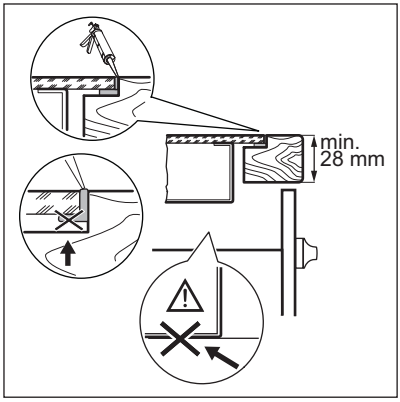
płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

INSTALACJA NA GÓRZE



INSTALACJA NA RÓWNI Z BLATEM





Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym," wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Znajdź film instruktażowy „Zlicowana instalacja płyty indukcyjnej AEG," wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższym rysunku.

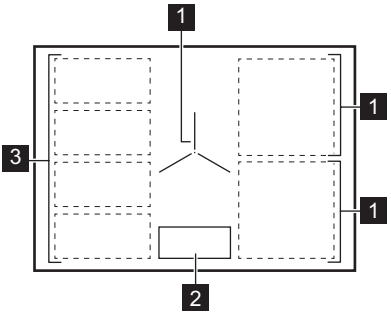
YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

www.elektromarkabolt.hu

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania

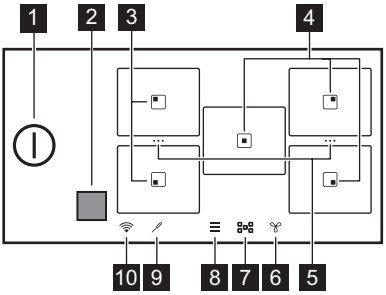


1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania
3 Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna składa się z czterech części.

Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.2 Układ panelu sterowania

Widok główny

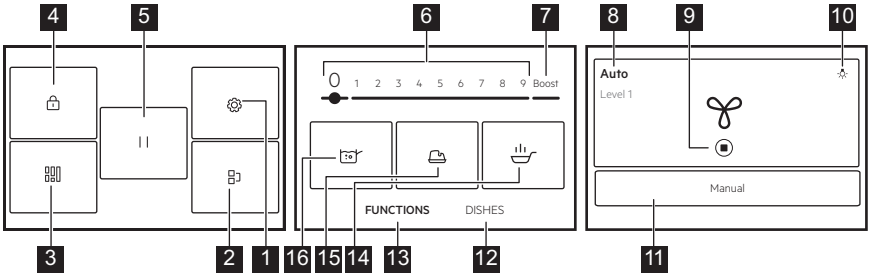


	Symbol	Opis
1	⏻	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	■	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood. Nie należy go zakrywać.
3	▣	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
4	▣	Pole z funkcją Gotowanie.
5	•••	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola. Skrót do Flex Bridge. Aby przełączać między trzema dostępnymi trybami: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcja łączy dwa pola grzejne w segmenty.
6	✂	Ustawianie funkcji okapu.

www.elektromarkabolt.hu

	Symbol	Opis
7		Otwieranie przeglądu pola.
8		Aby otworzyć Menu.
9		Wskaźnik Termosonda
10		Wskaźnik WiFi

Widok rozszerzony



Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

	Symbol	Opis
1		Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2		Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3		Flex Bridge. Przełączanie między trzema dostępnymi trybami: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcja łączy dwa pola grzejne w segmenty.
4		Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
5		Pauza. Przestawienie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
6	1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
7	Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
8	Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
9		Zatrzymywanie/ ponowne uruchamianie okapu.
10		Włączanie i wyłączanie oświetlenia w okapie.
11	Tryb ręczny / Auto	Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
12	Potrawy	Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.

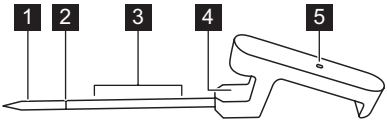
www.elektromarkabolt.hu

	Symbol	Opis
13	FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
14		Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
15		Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
16		Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.

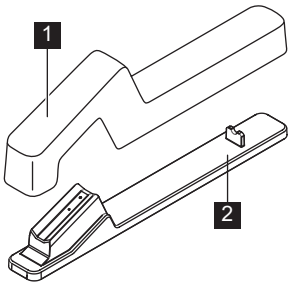
Poruszanie się po wyświetlaczu

Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

4.3 Termosonda



1 Punkt pomiaru
2 Oznaczenie minimalnej głębokości
3 Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
4 Haczyk do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
5 Kontrolka



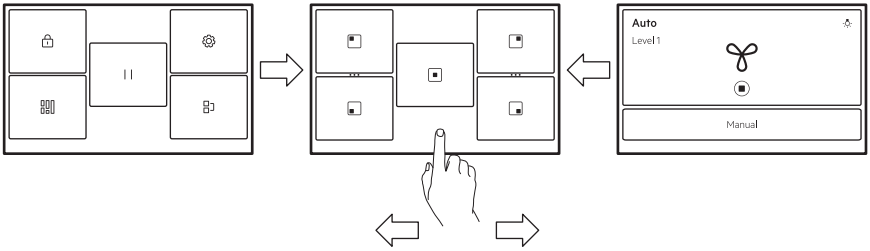
1 Obudowa
2 Stacja ładowania

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, dotykaj symboli u dołu ekranu wyświetlacza. Możesz również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami dla Hob²Hood lub w prawo, aby dotrzeć do Menu.

Jeśli wyświetlacz nie reaguje od razu, upewnij się, że dotykasz środka wybranego symbolu/opcji lub spróbuj naciskać go nieco dłużej.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić Język, Jasność, Głośność oraz Dźwięki przycisków.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.

Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
3. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
4. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower, a następnie odpowiednią moc.
5. Dotknąć 〈 lub X. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.

⚠ UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

5.4 Połączenie bezprzewodowe z aplikacją

Aby korzystać z tej aplikacji, płyta grzejna musi być podłączona do sieci bezprzewodowej. WiFi jest domyślnie włączona.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > WiFi.
3. Dotknij suwaka, aby aktywować WiFi

Płyta grzejna jest teraz gotowa do połączenia z siecią bezprzewodową i z aplikacją.

4. Dotknąć POŁĄCZ.
5. Pobierz ze sklepu z aplikacjami. Zeskanuj kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi lub pobierz aplikację bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

www.elektromarkabolt.hu

6. Otworzyć aplikację i zarejestrować się, aby założyć konto.
7. Dodać nowe urządzenie.
8. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby zakończyć proces łączenia.

Zmiana/dezaktywacja połączenia sieciowego

Aby odłączyć płytę grzejną od sieci domowej:

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > WiFi:
   - Aby odłączyć się od sieci bezprzewodowej, dotknij ROZŁĄCZ
   - Aby wyłączyć WiFi, dotknij suwaka ⬬.

Aby podłączyć płytę grzejną do nowej sieci bezprzewodowej, patrz „Połączenie bezprzewodowe/z aplikacją” powyżej.

5.5 Termosonda parowanie i kalibracja

Po dostarczeniu płyta grzejna nie jest sparowana z Termosonda. Sparuj ją przed pierwszym użyciem lub po wymianie na nową.

Aby zapewnić dokładne temperatury, należy zawsze kalibrować Termosonda po sparowaniu.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.
3. Dotknij suwaka ⬬, aby aktywować Bluetooth

Płyta grzejna automatycznie znajdzie dostępne akcesoria. Jeśli Termosonda nie pojawi się na liście, upewnij się, że jest naładowany. Następnie potrząśnij lub stuknij dwukrotnie, aż lampka zacznie migać.

4. Wybierz Termosonda z listy i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby zakończyć proces parowania.

Po sparowaniu wyświetlacz automatycznie wyświetli ekran kalibracji.

5. Dotknij START i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby zakończyć proces kalibracji.

Jeśli nie skalibrujesz Termosonda w tym kroku, możesz to zrobić później. Ponownie wprowadź ustawienia Bluetooth i wybierz Termosonda, aby kontynuować konfigurację. Aby użyć wszystkich funkcji Termosonda, najpierw należy go skalibrować.

Termosonda resetowanie / usuwania

W dowolnym momencie można zresetować Termosonda lub odłączyć go od płyty grzejnej.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.

Na wyświetlaczu pojawi się przyłączone Termosonda

3. Dotknij Termosonda
   - Aby skalibrować Termosonda, ponownie dotknij RESET.
   - Aby wyjąć Termosonda z płyty grzejnej, dotknij 🗑

Aby ponownie podłączyć Termosonda lub dodać nowe, należy zapoznać się z punktem „Termosonda parowanie i kalibracja”.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawia się mocy grzania.
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta

www.elektromarkabolt.hu

grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.

ⓘ

Jeśli włączona jest funkcja Smażenie na patelni, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Roztapianie płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po 6 godzinach.

6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejnego

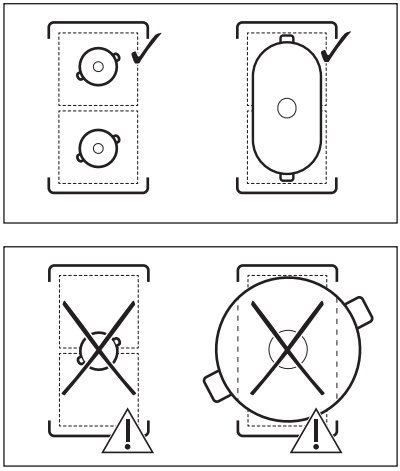
Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

ⓘ

Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego symbolu. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne programy. Ustawić moc grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć X w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.



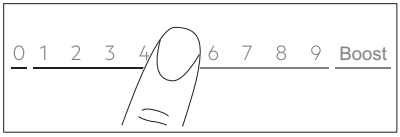
www.elektromarkabolt.hu

Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć — lub +. Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne to pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknij Boost, aby włączyć tę funkcję.

Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.

ⓘ

Boost nie działa, gdy:
- działa Bridge,
- działa Flex Bridge,
- moc w jednej fazie jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).

ⓘ

Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Gdy świeci się wskaźnik III / II / I, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

III - dalsze gotowanie,

II - podtrzymywanie temp,

I - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:
- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

www.elektromarkabolt.hu

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć aby włączyć Keep warm.

Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.

2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć w lewym górnym rogu wyświetlacza.

W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

6.9 Opcje timera

ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać X, aby anulować wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc grzania na **0**. Albo dotknąć z wartością timera, dotknąć X i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.

Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.

Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.

2. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

3. Odznaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać X, aby anulować wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć z wartością timera, dotknąć X i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

6.10 / Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.

Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.

www.elektromarkabolt.hu

2. Dotknij ☰ > Bridge. Możesz również użyć skrótu ••• w widoku strefy.
3. Ustawić moc grzania.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrótu •••. Pola grzejne będą odtąd działać niezależnie.

6.11 ⏸ Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Nie można włączyć tej funkcji, jeśli uruchomiony jest jakiś program automatyczny (Potrawy lub FUNKCJE).

Gdy funkcja ta jest włączona, można używać tylko symboli ⏻ oraz WZNÓW Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotknij ☰, aby otworzyć Menu
2. Dotknij ⏸, aby włączyć funkcję.

Ustawienie mocy grzania jest obniżone do ≋ (Keep warm).
Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

6.12 🔒 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia.

1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknij ☰, aby otworzyć Menu
3. Dotknąć 🔒, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj ODBLOKUJ przez 4 sekundy.

ⓘ
Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknij ☰, aby otworzyć Menu
2. Wybierz Ustawienia > Opcje > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

6.14 Informacje ogólne Termosonda

Termosonda to bezprzewodowa sonda temperatury. Można jej używać do dostosowywania parametrów gotowania do różnych rodzajów potraw i utrzymywania ich przez cały proces gotowania. Termosonda działa także jak termometr, co pomaga monitorować temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Możesz aktywować Termosonda dla Potrawy i FUNKCJE, a także jako gotowanie sterowane ręcznie.

Termosonda łączy się z płytą grzejną poprzez Bluetooth i można je ładować. Zgodnie z normą: EN 60335 Termosonda należy ładować wyłącznie za pomocą ładowarki i zasilacza z zestawu. Jedna minuta ładowania zapewnia do 8 godzin pracy.

Kolor lampki oznacza zachowanie Termosonda
- Czerwony – ładowanie
- Miga na czerwono — alarm/niski poziom naładowania akumulatora
- Zielony – w pełni naładowany
- Niebieski – podłączanie

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Wsuń Termosonda w potrawę co najmniej na głębokość oznaczoną jako minimum. Umieść Termosonda na krawędzi garnka lub patelni za pomocą haka. Tylko metalowa część termosondy może stykać się z żywnością i płynami. Jeśli wpadnie do płynu, ostrożnie wyjmij ją za pomocą odpowiedniego narzędzia.

www.elektromarkabolt.hu

Wskazówki dotyczące płynów

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zanurz Termosonda w płynie na 2-5cm ponad oznaczeniem poziomu minimalnego.
- Użyj pokrywki, aby oszczędzać energię i czas. Zaznaczyć pole wyboru Użyj pokrywy.

Wskazówki dotyczące pokarmów stałych

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby prawidłowo umieścić Termosonda w potrawie.
- Włóż Termosonda do najgrubszej części potrawy.
- Upewnij się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie.
- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, czubek Termosonda powinien sięgać do dna naczynia.
- Przed odwróceniem kawałka potrawy, w razie potrzeby, wyjmij Termosonda, a następnie włóż go z powrotem.
- Przy korzystaniu z płyty plancha upewnij się, że uchwyt Termosonda wystaje poza jej powierzchnię.

6.15 Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że Termosonda jest podłączone, skalibrowane i naładowane. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.

W przypadku korzystania z automatycznych programów, takich jak „FUNKCJE” lub „Potrawy”, Termosonda należy użyć jako dodatkowego srodka pomiaru, ustawienia i regulacji temperatury docelowej pola grzejnego określonego dla każdej potrawy lub metody gotowania. Patrz „FUNKCJE” i „Potrawy”.

1. Wybierz funkcję lub rodzaj potrawy z menu.
2. Dotknij ⁄ w prawym górnym rogu wyświetlacza, aby ustawić lub dostosować temperaturę docelową.
   - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć OK w górnej części wyskakującego okienka. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć ☐ przed włączeniem funkcji.
   - W przypadku niektórych funkcji na wyświetlaczu wyświetlają się wskazówki.
   - Funkcja Smażenie na patelni umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
   - Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
   - Większość funkcji, np. SousVide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
   - Można zmienić domyślny czas gotowania lub ustawić własny. Minimalny czas gotowania jest zaprogramowany tylko dla funkcji SousVide.
3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach.
4. Po upływie ustawionego czasu oraz/lub osiągnięciu temperatury docelowej rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć OK.

Termometr

Przy gotowaniu ręcznym można skorzystać z Termosonda jako termometru do pomiaru temperatury potrawy i powiadomienia o osiągnięciu temperatury docelowej.

1. Otwórz suwak pola grzejnego i ustaw moc grzania.
2. Dotknij ⁄ w prawym górnym rogu wyświetlacza.

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

3. Ustaw docelową temperaturę potrawy.

Aktualną temperaturą zmierzoną Termosonda widać teraz w prawym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby dotknij ponownie, aby dostosować temperaturę docelową.

4. Gdy pole grzejne osiągnie temperaturę docelową, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie.

www.elektromarkabolt.hu

6.16 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

⚠ UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń.
Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można połączyć cztery sekcje w dwa pola grzejne o różnych rozmiarach lub w jeden duży obszar grzejny przy użyciuFlex Bridge.
2. Wybierz FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. Wybrać poziom smażenia.

Start podgrzewania.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.
Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, dotknij OK. Aby zatrzymać tę funkcję ręcznie, dotknij 0 na pasku sterowania.

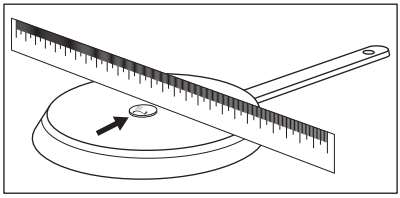
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

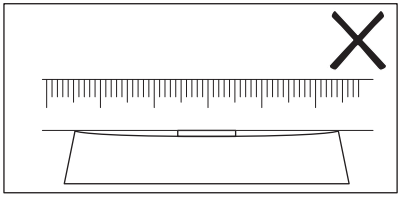
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

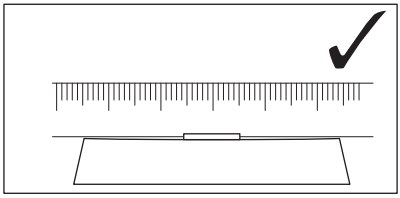
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



www.elektromarkabolt.hu

6.17 FUNKCJE: Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.

funkcja Gotowanie wymaga działania Termosonda.

UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieść wypełnione wodą naczynie na polu grzejnym. Płyn musi całkowicie zakrywać oznaczenie minimalnego poziomu na Termosonda.
2. Wybierz FUNKCJE > Gotowanie.
3. Podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

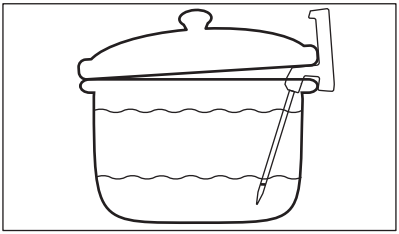
Timer uruchamia się natychmiast.

5. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć ⏹ w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Naładuj Termosonda przed gotowaniem.
- Przed użyciem skalibruj Termosonda, aby określić dokładną temperaturę wrzenia.
- Napełnij naczynie wodą zimną lub w temperaturze pokojowej. Minimalny poziom płynu musi całkowicie zakrywać oznaczenie poziomu minimalnego na Termosonda. Przy maksymalnym poziomie płynu pozostaje co najmniej 4 cm poniżej krawędzi naczynia.



- W zależności od rodzaju produktu i naczyń można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawaj dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu go.

6.18 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć ⏹ w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.19 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym. Można użyć jednego pola grzejnego lub podłączyć dwa pola boczne przy użyciu Bridge. Można połączyć cztery sekcje w

www.elektromarkabolt.hu

dwa pola grzejne o różnych rozmiarach lub w jeden duży obszar grzejny przy użyciu Flex Bridge.
2. Wybierz Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
6. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Niektóre potrawy mają długie nazwy, których nie można w pełni wyświetlić na liście. Aby wyświetlić pełną nazwę potrawy, należy dotknąć „...".
- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione ♡.
- Niektóre programy można ukryć, dotykając 🗑. Aby je przywrócić, należy przejść do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

6.20 Hob²Hood

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.

ⓘ

Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

ⓘ

W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Hob²Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap.

Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.

4. Wybrać tryb.
5. Dotknąć ✕ lub 〈, aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość obrotową wentylatora okapu, dotknij . Poziom prędkości wentylatora jest widoczny w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator okapu, dotknij ⏹. Aby włączyć wentylator, dotknij ▶.

www.elektromarkabolt.hu

Tryby automatyczne	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie[1]	Smażenie[2]
		Prędkość wentylatora	
OFF	Wył.	-	-
Tryb 1	Wł.	-	-
Tryb 2 [3]	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć .
2. Dotknąć Tryb ręczny.

Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.

3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.

Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.

Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.

Ręczne włączanie oświetlenia

1. Dotknąć .
2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć .

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .

6.21 Język

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybrać język z tej listy.

Aby zapisać wybór, należy dotknąć X lub 〈. Następnie wybrać TAK w wyskakującym oknie.

W razie pomyłki w wyborze języka, należy dotknąć > . Pojawi się lista. Najpierw wybrać pierwszą od góry opcję z lewej strony, potem pierwszą od góry opcję z prawej strony. Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

6.22 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję.

Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.23 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.

www.elektromarkabolt.hu

2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

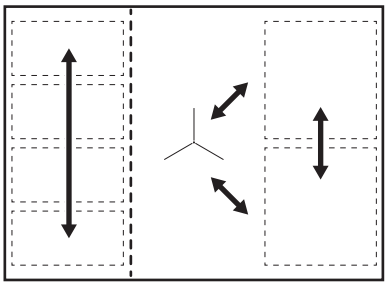
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.24 Zarządzanie energią

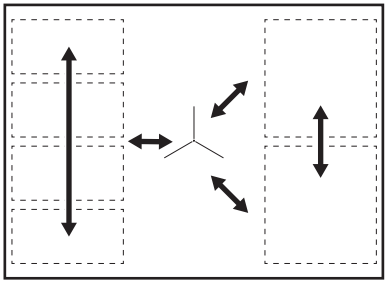
Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwolić bezpieczników instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:
  - czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
  - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
  - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



7. UNIWERSALNA INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEJNA

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 ⊞ / ⋯Flex Bridge

Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna składa się z czterech części. Sekcje te można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Możesz wybrać połączenie poszczególnych sekcji wybiera się poprzez wybranie trybu odpowiedniego do wielkości naczynia, które ma być użyte. Dostępne są trzy tryby: Standard, Big Bridge oraz Max Bridge.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Dotknij ☰ > Flex Bridge. Możesz również użyć skrótu ⋯ w widoku strefy.
3. Wybierz tryb, który najlepiej pasuje do rozmiaru naczynia.
4. Ustaw moc grzania.

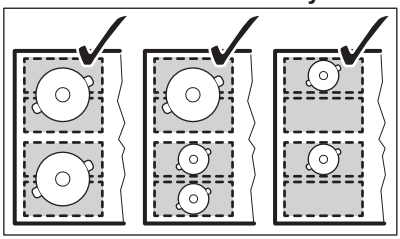
www.elektromarkabolt.hu

Można ustawić różne moce grzania osobno dla każdego obszaru utworzonego w danym trybie.

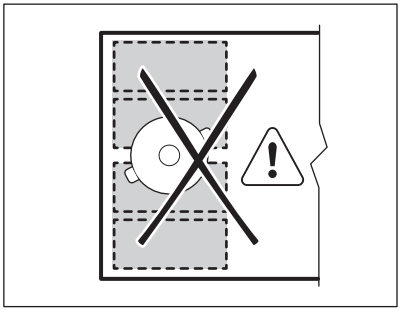
7.2 Flex Bridge — tryb standardowy

Ten tryb łączy sekcje w dwa obszary gotowania o tym samym rozmiarze. Oba obszary działają jak niezależne pola grzejne.

Prawidłowe ustawienie naczynia:



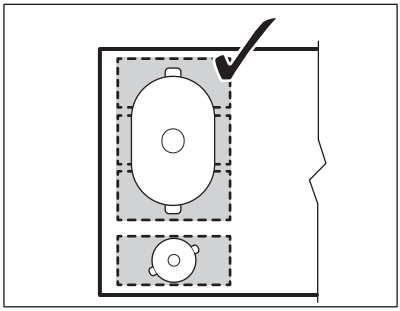
Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



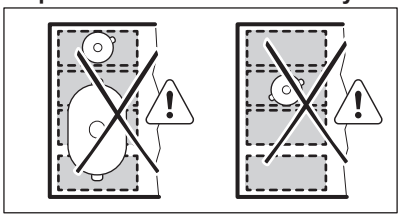
7.3 Flex Bridge Tryb Big Bridge

Ten tryb łączy trzy tylne sekcje w jeden obszar grzejny. Pojedyncza przednia sekcja działa jak niezależne pole grzejne.

Prawidłowe ustawienie naczynia:



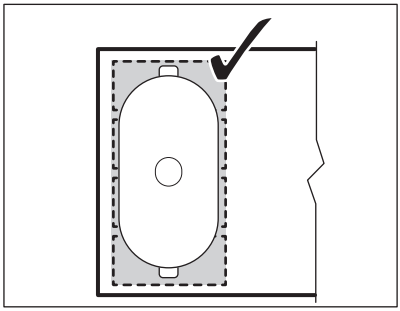
Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



7.4 Flex Bridge Tryb Max Bridge

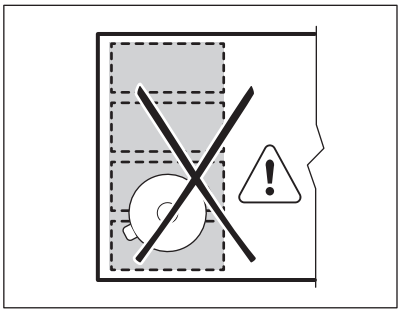
Ten tryb łączy wszystkie sekcje, tworząc jeden duży obszar gotowania. Można go używać do gotowania na dużej patelni lub płycie plancha.

Prawidłowe ustawienie naczynia:



Nieprawidłowe ustawienie naczynia:

www.elektromarkabolt.hu



8. WSKAZÓWKI I PORADY

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Naczynia

ⓘ

Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła , ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
  - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
  - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.

www.elektromarkabolt.hu

Patrz „Dane techniczne”.

8.2 Odgłosy podczas pracy

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

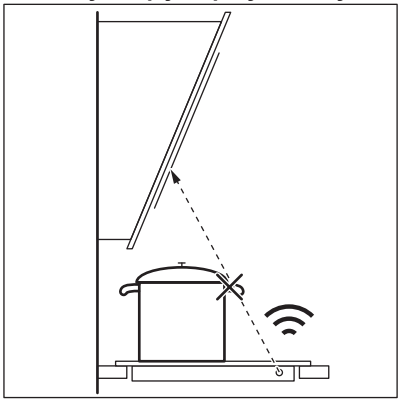
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej .
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

8.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.

Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood
Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać .

9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako

www.elektromarkabolt.hu

dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

ⓘ

na skutek przesuwania naczyń zabrudzeniu lub przebarwieniu może ulec nadruk na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. Obszar ten można czyścić w opisany sposób.

9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9.3 Czyszczenie Termosonda

- Oczyść Termosonda przed pierwszym użyciem.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty.
- Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Nie myć Termosonda w zmywarce.
- Ewentualne odbarwienie plastykowego uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.

www.elektromarkabolt.hu

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ⓘ.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Po włączeniu programów automatycznych (Potrawy lub FUNKCJE) płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, zatrzymuje się, a następnie uruchamia się ponownie.	Jest to kontrola bezpieczeństwa w celu upewnienia się, że Termosonda znajduje się w garnku, dla którego aktywowano programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE).	Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Poziom FlexPower jest za niski.	Zmiana mocy maksymalnej w Menu. Patrz „Przed pierwszym użyciem”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Termosonda nie odpowiada lub na wyświetlaczu pojawia się informacja, że Termosonda nie zostało znalezione.	Termosonda jest rozładowany lub Bluetooth nie jest ustawiony.	Naładuj Termosonda Podłącz Termosonda do płyty grzejnej poprzez Bluetooth. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

www.elektromarkabolt.hu

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Miga czerwona lampka na Termosonda.	Termosonda jest rozładowane lub uszkodzone.	Naładuj Termosonda Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE) lub SousVide zostają zatrzymane.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
ekran Hob²Hood nie jest widoczny.	Hob²Hood jest wyłączone w ustawieniach.	Przejść do ustawień/Hob²Hood i włączyć tę funkcję.
Funkcja Hob²Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob²Hood Funkcja działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanieJęzyk”.
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej.	Umieścić naczynie we właściwym położeniu na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. Położenie naczynia zależy od włączonej funkcji lub trybu funkcji. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”.

www.elektromarkabolt.hu

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia dla włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej należy używać naczynia o średnicy mniejszej niż 160 mm. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”.
Pole grzejne wyłącza się.	Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się 🔒 oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
	Działa funkcja Flex Bridge. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji ustawionego trybu funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”.
Włączy się E3.	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
Włączy się E4.	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Włączy się E7.	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.

www.elektromarkabolt.hu

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
Płyta grzejna nie może połączyć się z siecią bezprzewodową.	Router blokuje nowych uczestników sieci WLAN.	Upewnij się, że router zezwala na nowych uczestników. W razie potrzeby ponownie uruchom router.
	Połączenie bezprzewodowe płyty grzejnej nie jest aktywne.	Włącz WiFi. Patrz „Przed pierwszym użyciem”, połączenie bezprzewodowe/z aplikacją.
	Częstotliwość routera jest ustawiona na 5 GHz.	Zmień ustawienia routera na 2,4 GHz lub 2,4+5 GHz. Jeśli router obsługuje tylko częstotliwości 5 GHz, nie można podłączyć płyty grzejnej.
	Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Przybliżyć router do płyty grzejnej. W razie potrzeby użyj wzmacniacza WiFi, aby wzmocnić sygnał.
Nie można znaleźć płyty grzejnej na liście sieci WLAN w ustawieniach aplikacji.	Płyta grzejna jest już połączona z siecią, ale może nie być widoczna.	Odłączyć płytę grzejną od sieci. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
Nie można ustawić wyższej mocy grzania.	Zarządzanie energią działa i zmniejsza moc maksymalną.	Patrz „Codzienne użytkowanie”,Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	Znak laserowy na Termosonda nie jest całkowicie zanurzony w cieczy. Woda jest zbyt ciepła. Termosonda nie jest ładowane.	Dodaj więcej wody do garnka. Użyj wody o temperaturze pokojowej. Naładuj Termosonda przed rozpoczęciem gotowania.
Funkcja Gotowanie działa nieprawidłowo.	Odczyt temperatury jest niedokładny, ponieważ Termosonda nie jest skalibrowany.	Skalibruj Termosonda przed pierwszym gotowaniem.
Nagrzewanie przy użyciu funkcjiSmażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

www.elektromarkabolt.hu

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model TH85IH50IB:
Typ 62 D5A 05 FA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 234 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW

11.2 Połączenie WiFi

Częstotliwość WiFi	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna	2300	3200	10	minimum 105

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

11.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

Częstotliwość robocza	2400 - 2483,5 MHz
Maksymalna moc przekazywana	7 dBm
Zakres temperatury	0 - 200°C
Cykl pomiarowy	2 sek

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

www.elektromarkabolt.hu

12.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu		TH85IH50IB
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		3
Liczba powierzchni grzejnych		1
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 45.8 cm Szer. 21.4 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Środkowe tylne Prawe przednie Prawe tylne	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	191.1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

12.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

12.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.5 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

www.elektromarkabolt.hu

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.elektromarkabolt.hu

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.

Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 272
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 274
3. INŠTALÁCIA 277
4. OPIS VÝROBKU 280
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM 282
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 284
7. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ 294
8. RADY A TIPY 295
9. OŠETROVANIE A ČISTENIE 297
10. RIEŠENIE PROBLÉMOV 297
11. TECHNICKÉ ÚDAJE 302
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ 303
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 304

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

www.elektromarkabolt.hu

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom a mobilnými zariadeniami s príslušnou aplikáciou.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

www.elektromarkabolt.hu

- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

⚠ VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.

www.elektromarkabolt.hu

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vtiahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddeľovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

www.elektromarkabolt.hu

2.3 Použitie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabránite tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela neklaďte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdnym kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Teplotná sonda

⚠ VAROVANIE!

Riziko poranenia a popálenia.

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani nadvihovanie.
- Používajte iba sondu Teplotná sonda odporúčanú pre varný panel, vždy len jednu.
- Tiež ju nepoužívajte, keď je chybná alebo poškodená.
- Teplotná sonda nepoužívajte v rúre ani mikrovlnnej rúre.
- Uistite sa, že Teplotná sonda je vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred každým použitím a po ňom Teplotná sonda vyčistite. Dávajte pozor, hrot Teplotná sonda je ostrý.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani

www.elektromarkabolt.hu

kovové predmety. Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť sondy Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.
- Na uskladnenie a nabíjanie Teplotná sonda používajte originálny obal.
- Pred vložením Teplotná sonda do nabíjačky skontrolujte, či je studená, čistá a suchá.
- Teplotná sonda skladujte na bezpečnom, suchom mieste mimo dosahu detí.

2.5 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.7 Likvidácia

⚠ VAROVANIE!
Riziko zranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

⚠ VAROVANIE!
Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájkujte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

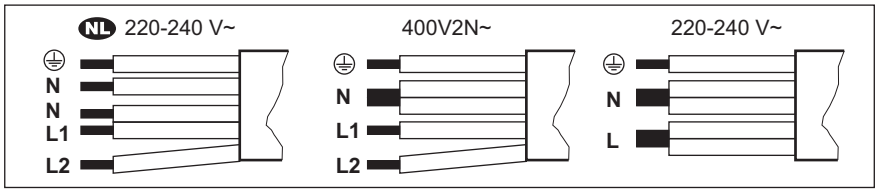
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		**5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²**		**5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²**	
⏚	Zelený – žltý	⏚	Zelený – žltý	⏚	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

3.4 Pripevnenie tesnenia – integrovaná inštalácia

1. Vyčistite drážky na pracovnej doske.
2. Dodanú 3x10 mm tesniacu pásku narežte na štyri prúžky. Prúžky musia mať rovnakú dĺžku ako drážky.
3. Konce pruhov odstrihnite pod uhlom 45°. Mali by presne zapadnúť do rohov drážky.
4. K drážkam pripevnite prúžky. Pásy nenaťahujte. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Uistite sa, že sa silikón nedostal pod sklokeramiku.

3.5 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

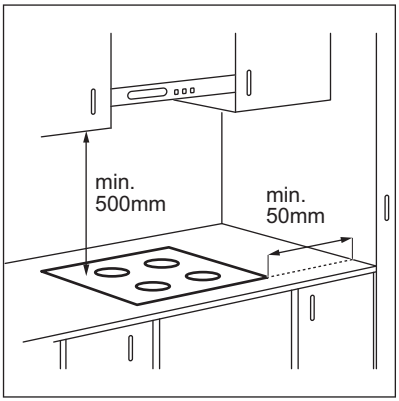
1. Vyčistite pracovnú dosku okolo vyrezanej oblasti.
2. Pripevnite dodaný 2x6 mm tesniaci pásik na spodný okraj varnej dosky pozdĺž vonkajšieho okraja sklokeramiky. Tesniacu pásku nenaťahujte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.

www.elektromarkabolt.hu

3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Spojte oba konce tesniacej pásky.

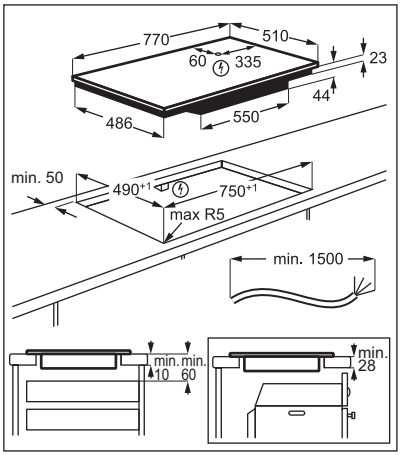
3.6 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

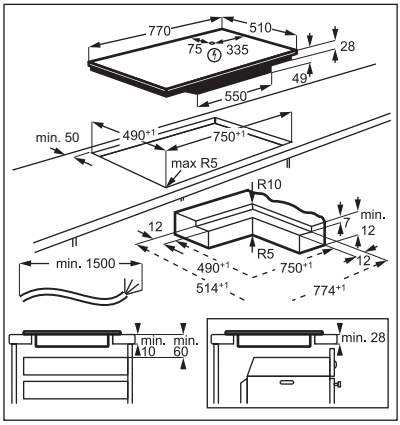


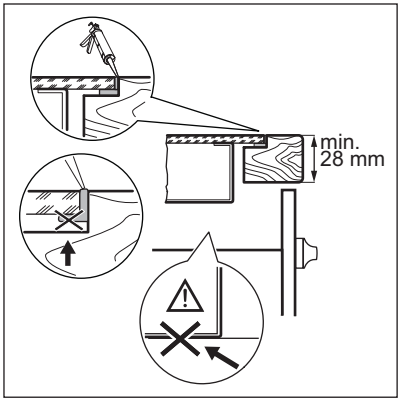
Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

INŠTALÁCIA NA VRCHU



INTEGROVANÁ INŠTALÁCIA





Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia, pri ktorej sú plochy v rovine“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

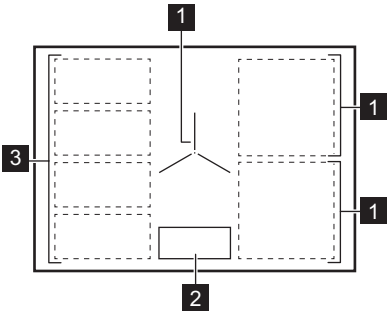
www.elektromarkabolt.hu

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy

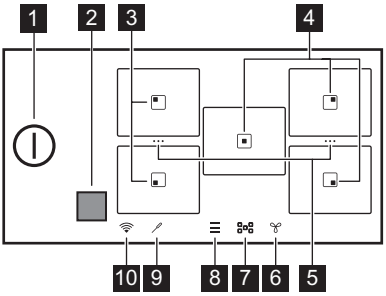


1 Indukčná varná zóna
2 Ovládací panel
3 Flexibilná indukčná varná oblasť sa skladá zo štyroch častí

Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

Hlavné zobrazenie

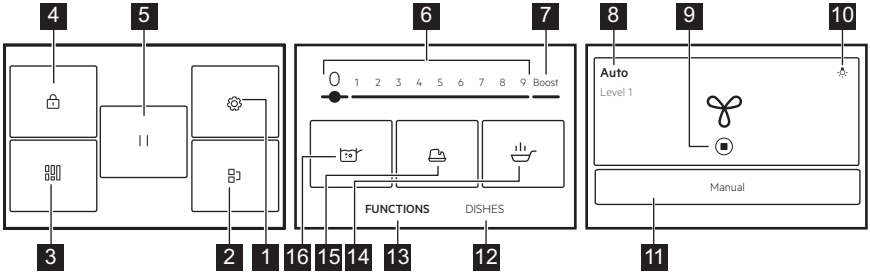


	Symbol	Popis
1	⏻	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	■	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood. Neprikrývajte.
3	▣	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
4	▣	Zóna s funkciou Varenie.

www.elektromarkabolt.hu

	Symbol	Popis
5	•••	Skratka funkcie Bridge. Zlúčenie dvoch bočných varných zón na vytvorenie jednej varnej oblasti alebo rozdelenie zlúčených zón. Skratka pre Flex Bridge. Prepínanie medzi tromi dostupnými režimami: Štandard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcia kombinuje dve varné zóny do segmentov.
6		Nastavenie funkcií odsávača pár.
7		Otvorenie prehľadu zón.
8		Otvorenie časti Ponuka.
9		Ukazovateľ Teplotná sonda.
10		Ukazovateľ WiFi.

Rozšírené zobrazenie



Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

	Symbol	Popis
1		Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2		Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3		Flex Bridge. Prepínanie medzi tromi dostupnými režimami: Štandard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcia kombinuje dve varné zóny do segmentov.
4		Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
5		Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
6	1 - 9	Nastavenie varného stupňa.
7	Boost	Aktivácia maximálneho varného stupňa.
8	Manuálne / Auto	Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
9		Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.

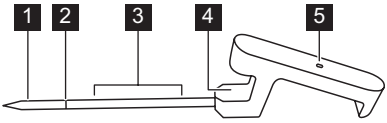
www.elektromarkabolt.hu

	Symbol	Popis
10		Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia odsávača pár.
11	Manuálne / Auto	Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
12	Pokrmy	Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.
13	FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
14		Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
15		Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
16		Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

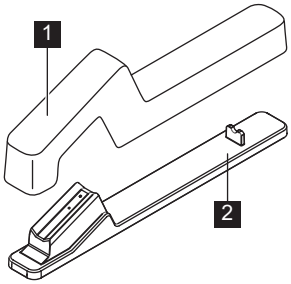
Navigácia na displeji

Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

4.3 Teplotná sonda



1 Bod merania
2 Značka minimálnej úrovne
3 Odporúčané rozpätie ponorenia (pre kvapaliny)
4 Háčik na zavesenie Teplotná sonda na okraj
5 Kontrolka



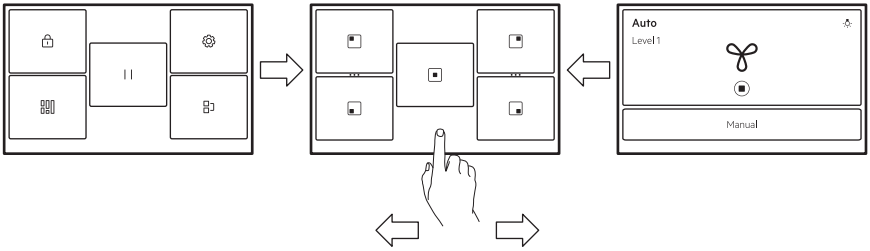
1 Kryt
2 Nabíjacia stanica

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

www.elektromarkabolt.hu

5.1 Navigácia na displeji



Ak sa chcete pohybovať medzi obrazovkami, ťuknite na symboly v spodnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava na spravovanie nastavení Hob²Hood alebo doprava na dosiahnutie Ponuka.

Ak displej nereaguje okamžite, uistite sa, že sa dotýkate stredu zvoleného symbolu/možnosti, alebo sa pokúste stlačiť ho o niečo dlhšie.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas, Hlasitosť a Tóny tlačidiel.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

5.3 FlexPower

FlexPower určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.

Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrmy ani FUNKCIE).

1. Zapnite varný panel.
2. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
3. Dotknite sa tlačidla ☰ na displeji. Otvorí sa Ponuka.
4. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a potom príslušnú úroveň výkonu.
5. Dotknite sa tlačidla 〈 alebo X. Podľa pokynov na displeji potvrďte výber.

⚠ UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

5.4 Pripojenie bezdrôtovej siete/aplikácie

Ak chcete používať aplikáciu, varný panel musí byť pripojený k bezdrôtovej sieti. WiFi je štandardne zapnutá.

1. Dotknite sa ☰.
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi.
3. Dotknite sa posúvača, aby ste aktivovali WiFi.

Varný panel je teraz pripravený na pripojenie k bezdrôtovej sieti a k aplikácii.

4. Dotknite sa PRIPOJIŤ.
5. Stiahnite aplikáciu. Naskenujte QR kód umiestnený na zadnej strane návodu na používanie, alebo si stiahnite aplikáciu priamo z obchodu s aplikáciami.
6. Otvorte aplikáciu, zaregistrujte sa a vytvorte si konto.

www.elektromarkabolt.hu

7. Pridajte nový spotrebič.
8. Proces pripojenia dokončite podľa pokynov v aplikácii.

Zmena/deaktivácia sieťového pripojenia

Ak chcete odpojiť varný panel od domácej siete:

1. Dotknite sa ☰.
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi:
   - Ak sa chcete odpojiť od bezdrôtovej siete, dotknite sa ODPOJIŤ.
   - Ak chcete vypnúť WiFi, dotknite sa posúvača.

Ak chcete pripojiť varný panel k novej bezdrôtovej sieti, pozrite si časť „Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii“ vyššie.

5.5 Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda

Váš varný panel nie je pri dodaní spárovaný s Teplotná sonda. Pred prvým použitím alebo pri výmene za novú vykonajte párovanie.

Aby ste zabezpečili presné teploty, Teplotná sonda po spárovaní vždy skalibrujte.

1. Dotknite sa ☰.
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.
3. Dotknite sa posúvača, aby ste aktivovali Bluetooth.

Varný panel automaticky nájde dostupné príslušenstvo. Ak sa vaša Teplotná sonda nezobrazuje v zozname, uistite sa, že je nabitá. Potom ňou zatraste alebo na ňu dvakrát klepnite, kým nezačne kontrolka blikať.

4. Zo zoznamu vyberte Teplotná sonda a podľa pokynov na displeji dokončite proces párovania.

Po spárovaní sa na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrácie.

5. Dotknite sa tlačidla START a podľa pokynov na displeji dokončite proces kalibrácie.

Ak v tomto kroku Teplotná sonda nenakalibrujete, môžete to urobiť neskôr. Znovu zadajte nastavenia Bluetooth a vyberte Teplotná sonda na pokračovanie v nastavení. Ak chcete používať všetky funkcie Teplotná sonda, najprv ju nakalibrujte.

Resetovanie/odstránenie Teplotná sonda

Teplotná sonda môžete kedykoľvek resetovať alebo ju odpojiť od varného panela.

1. Dotknite sa ☰.
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.

Na displeji sa zobrazí pripojená Teplotná sonda.

3. Dotknite sa tlačidla Teplotná sonda.
   - Ak chcete znova kalibrovať Teplotná sonda, dotknite sa RESETOVAŤ.
   - Ak chcete z varného panela odstrániť Teplotná sonda, dotknite sa 🗑.

Ak chcete znovu pripojiť Teplotná sonda alebo pridať novú, pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

> ⚠ **VAROVANIE!**
> Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ⏻ na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté.
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň.
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.

www.elektromarkabolt.hu

- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách

Keď použijete Vyprážanie na panvici, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje. Pri Roztopenie sa varný panel vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

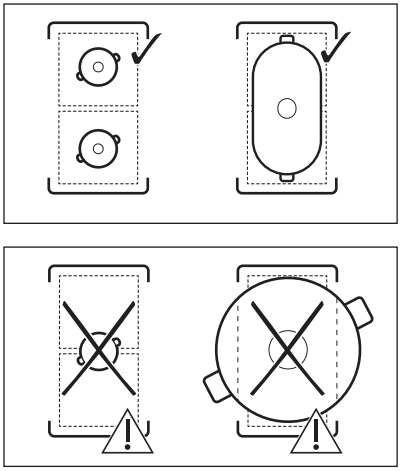
6.4 Používanie varných zón

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohrevu alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak chcete prejsť späť na hlavné zobrazenie, dotknite sa tlačidla X v pravom hornom rohu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne.



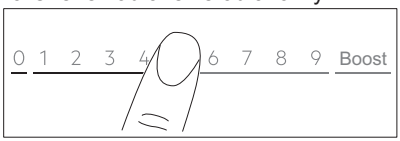
www.elektromarkabolt.hu

Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.

6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredu rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla — alebo +. Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa varná zóna automaticky vráti späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, čím funkciu aktivujete.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.

Boost nefunguje, keď:
- je zapnuté Bridge,
- je zapnuté Flex Bridge,
- výkon v rámci jednej fázy nie je dostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).

Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

⚠ VAROVANIE!

Pokiaľ je zapnutý ukazovateľ III / II / I, hrozí riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

III - pokračovať vo varení,

II - uchovať teplé,

I - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:
- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou

www.elektromarkabolt.hu

ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Pri chladnej varnej zóne funkcia nepracuje.

1. Dotknite sa tlačidla , čím aktivujete Režim udržiavania tepla.

Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.

2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla v ľavom hornom rohu displeja.

V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.

6.9 Voliteľné funkcie časovača

ECO Timer

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením ECO Timer. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

4. Začiarknutím políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
5. Nastavte čas.
6. Dotykom OK potvrďte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvoľte X.
Nastavenia funkcie ECO Timer možno zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň **0**. Prípadne sa dotknite tlačidla s hodnotou časovača, potom tlačidla X a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrďte výber.

Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.

Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.

2. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Zrušením začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
4. Nastavte čas.
5. Dotykom OK potvrďte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvoľte X.
Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla s hodnotou časovača, potom tlačidla X a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrďte výber.

6.10 / Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom. Funkciu môžete použiť na varenie s veľkým kuchynským riadom.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia sa neaktivuje.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa >Bridge. Môžete tiež použiť skratku zobrazenú v prehľade zóny.
3. Nastavte varný stupeň.

www.elektromarkabolt.hu

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa skratky ⁘. Varné zóny budú pracovať samostatne.

6.11 || Pozastavenie

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Funkciu nie je možné zapnúť, ak je spustený niektorý automatický program (Pokrmy alebo FUNKCIE).

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly ⓘ a POKRAČOVAŤ. Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekoľvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa tlačidla ☰, čím sa otvorí Ponuka.
2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla || .

Varný stupeň sa zníži na ♨ (Režim udržiavania tepla).
Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.12 🔒 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

1. Nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa tlačidla ☰, čím sa otvorí Ponuka.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla 🔒.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVAŤ.

ⓘ

Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

1. Dotknite sa tlačidla ☰, čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položku Nastavenia **>** Voliteľné funkcie **>** Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.14 Všeobecné informácie o Teplotná sonda

Teplotná sonda je bezdrôtová teplotná sonda. Môžete ju použiť na úpravu parametrov prípravy podľa jednotlivých druhov pokrmov a ich zachovanie počas celého procesu varenia. Teplotná sonda funguje aj ako teplomer, čo vám pomáha monitorovať teplotu pokrmu alebo tekutiny počas varenia. Teplotná sonda môžete aktivovať pre režimy Pokrmy a FUNKCIE, ako aj manuálne varenie.

Teplotná sonda sa pripája k varnému panelu cez Bluetooth a je nabíjateľná. Podľa normy: EN 60335 Teplotná sonda sa môže nabíjať iba pomocou nabíjacej stanice a napájacieho adaptéra, ktoré sú súčasťou balenia. Jedna minúta nabíjania poskytuje až 8 hodín prevádzky.

Farba svetla indikuje správanie Teplotná sonda:

- Červená – nabíjanie
- Bliká načerveno – alarm/slabá batéria
- Zelená – úplne nabitá
- Modrá – pripája sa

Merací bod sa nachádza medzi špičkou a značkou minimálnej úrovne. Zasuňte Teplotná sonda do pokrmu aspoň po značku minimálnej úrovne. Zaveste Teplotná sonda na okraj hrnca alebo panvice pomocou háčika. Iba kovová časť teplotnej sondy môže prísť do kontaktu s jedlom a tekutinou. Ak spadne do tekutiny, opatrne ju vyberte vhodným nástrojom.

Tipy týkajúce sa tekutín

www.elektromarkabolt.hu

- Ponorte Teplotná sonda do tekutiny 2 – 5 cm nad značku minimálnej úrovne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky varenia.
- Používajte pokrievku kvôli úspore času a energie. Označte položku Použiť pokrievku.

Tipy týkajúce sa pevných potravín

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia postupujte podľa pokynov na displeji, aby ste správne zapichli Teplotná sonda do jedla.
- Zapichnite Teplotná sonda do najhrubšej časti jedla.
- Uistite sa, že je Teplotná sonda pevne zapichnutá do pokrmu.
- Pri mäse/rybách s hrúbkou 2 – 3 cm sa má špička Teplotná sonda dotýkať dna panvice.
- Pred prevrátením pokrmu Teplotná sonda vyberte, v prípade potreby ju znovu zapichnite.
- Keď používate plancha gril, uistite sa, že rukoväť Teplotná sonda zostane mimo jeho povrchu.

6.15 Pečenie s Teplotná sonda

Pred začatím varenia sa uistite, že je Teplotná sonda pripojená, skalibrovaná a nabitá. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“.

Pri používaní automatických programov ako „FUNKCIE“ alebo „Pokrmy“ použite Teplotná sonda ako doplnkovú pomôcku na meranie, nastavenie a úpravu cieľovej teploty varnej zóny pre jednotlivé pokrmy alebo spôsob varenia. Pozrite si časti „FUNKCIE“ a „Pokrmy“.

1. V ponuke vyberte funkciu alebo druh potravín.
2. Dotykom ikony v pravom hornom rohu displeja nastavíte alebo upravíte cieľovú teplotu.
   - Môžete sa dotknúť OK na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia.
     Ak chcete automaticky otvárané okno natrvalo vypnúť, začiarknite ☐, skôr než zapnete funkciu.
   - Pre niektoré funkcie sú na displeji k dispozícii tipy pre udržateľnosť.
   - Pre Vyprážanie na panvici môžete zmeniť predvolený varný stupeň. Pri niektorých pokrmoch môžete skontrolovať teplotu vnútri pokrmu tak, že zvolíte Teplotná sonda.
   - Niektoré z voliteľných funkcií začínajú predohrevom. Priebeh ohrevu môžete sledovať na ovládacom pásiku.
   - Pri väčšine voliteľných funkcií, napr. SousVide a Pošírovať, môžete zmeniť predvolenú teplotu.
   - Môžete zmeniť predvolený čas prípravy alebo nastaviť vlastný. Minimálny čas prípravy je vopred nastavený iba pre SousVide.
3. Postupujte podľa pokynov v automaticky otváraných oknách.
4. Po uplynutí nastaveného času a/alebo dosiahnutí cieľovej teploty zaznie zvukový signál a zobrazí sa upozornenie. Ak chcete zatvoriť okno, dotknite sa OK.

Teplomer

Pri manuálnom varení môžete použiť Teplotná sonda ako teplomer na meranie teploty pokrmu a na upozornenie, keď sa dosiahne cieľová teplota.

1. Otvorte posúvač varnej zóny a nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa ikony v pravom hornom rohu displeja.

Postupujte podľa pokynov na displeji.

3. Nastavte cieľovú teplotu pokrmu.

Aktuálna teplota nameraná pomocou Teplotná sonda je teraz viditeľná v pravom rohu displeja. Opätovným ťuknutím upravte cieľovú teplotu, ak je to potrebné.

4. Keď varná zóna dosiahne cieľovú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa správa.

6.16 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Štyri časti môžete skombinovať do dvoch varných zón rôznej veľkosti alebo do jednej veľkej varnej oblasti použitím Flex Bridge.
2. Vyberte položky FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla upravte teplotu.

4. Vyberte úroveň vyprážania.

Spustí sa predhrievanie.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ihneď sa spustí časovač.
Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo. Ak chcete zatvoriť okno a spustiť vyprážanie, dotknite sa OK. Ak chcete funkciu vypnúť manuálne, dotknite sa 0 na ovládacom pásiku.

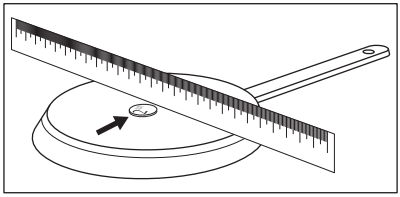
Rady a tipy:

- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veko.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvové panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

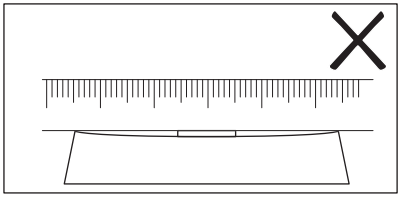
Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom.
Kontrola vhodnosti panvice:

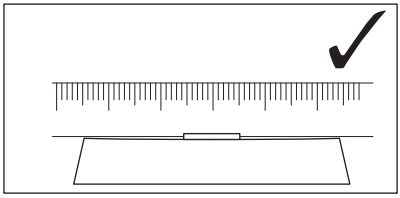
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



   a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



   b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.17 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.

Funkcia Varenie si vyžaduje funkciu Teplotná sonda.

⚠ UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdnym riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na varnú zónu položte hrniec naplnený vodou. Tekutina musí úplne zakryť značku minimálnej úrovne na Teplotná sonda.
2. Vyberte položky FUNKCIE > Varenie.
3. Pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla upravte teplotu.

www.elektromarkabolt.hu

4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

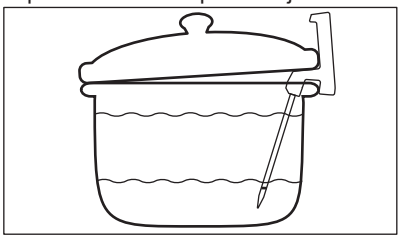
Ihneď sa spustí časovač.

5. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla ⏹ v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne. Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Pred pečením nabite Teplotná sonda.
- Pred použitím nakalibrujte Teplotná sonda, aby ste určili presný bod vrenia.
- Hrniec naplňte studenou vodou alebo vodou izbovej teploty. Minimálna hladina tekutiny musí úplne zakrývať značku minimálnej hladiny na Teplotná sonda. Maximálna hladina tekutiny ponechá aspoň 4 cm miesta pod okrajom hrnca.



- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- V prípade potreby pridajte po dosiahnutí bodu vrenia soľ.
- Na úsporu energie použite veko. Pri vyberaní dávajte pozor.

6.18 FUNKCIE: Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.

⚠ UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla ⏹ v ľavom hornom rohu displeja.

6.19 Pokrmy

Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

⚠ UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou Bridge. Štyri časti môžete skombinovať do dvoch varných zón rôznej veľkosti alebo do jednej veľkej varnej oblasti použitím Flex Bridge.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla ⁄ upravte teplotu.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
6. Postupujte podľa pokynov na displeji.

V závislosti od druhu jedla a vybratého programu môžete nastaviť a upraviť podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Niektoré jedlá majú dlhé názvy, ktoré sa v zozname nedajú úplne zobraziť. Ak chcete zobraziť celý názov jedla, dotknite sa tlačidla „...“.
- K dispozícii je možnosť manuálne pridávať programy do zoznamu Obľúbené ♡.
- Niektoré programy môžete skryť tak, že sa dotknete tlačidla 🗑. Ak chcete programy obnoviť, prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

www.elektromarkabolt.hu

6.20 Hob²Hood

Ide o automatickú funkciu, ktorá prepája varný panel s vhodným odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje a upravuje automaticky na základe nastavenia režimu a teploty najhorúcejšieho kuchynského riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj manuálne prostredníctvom samotného varného panela alebo odsávača pár.

Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, predvolené pripojenie k varnému panelu sa deaktivuje. Funkciu znova aktivujete zapnutím a vypnutím oboch spotrebičov.

Pri niektorých odsávačoch pár môže byť funkcia predvolene vypnutá. V takých prípadoch funkciu najskôr aktivujte na odsávači pár a potom na varnom paneli. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Nastavenie automatického režimu ventilátora

Ak chcete odsávač pár nastaviť na automatický režim, vyberte si z týchto nastavených rýchlostí ventilátora: Režim 2 – režim 6. Odsávač pár reaguje na každé použitie varného panela. Výberom položky Režim 1 môžete varný panel nastaviť tak, aby aktivoval len osvetlenie.

1. Dotknite sa ☰.
2. Vyberte položky Nastavenia > Hob²Hood.
3. Zapnutím prepínača aktivujte odsávač pár.

Všetky automatické režimy sa zobrazia ako zoznam.

4. Vyberte režim.
5. Ak chcete výber uložiť a odísť, dotknite sa tlačidla X alebo 〈.

Ak chcete skontrolovať aktuálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla ✂. Úroveň rýchlosti ventilátora je viditeľná v ľavom hornom rohu displeja. Ak chcete ventilátor vypnúť, dotknite sa tlačidla ■. Ak chcete ventilátor zapnúť, dotknite sa tlačidla ▶.

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie[1]	Smaženie[2]
		Rýchlosť ventilátora	
OFF	Vyp.	-	-
Režim 1	Zap.	-	-
Režim 2 [3]	Zap.	1	1
Režim 3	Zap.	-	1
Režim 4	Zap.	1	1
Režim 5	Zap.	1	2
Režim 6	Zap.	2	3

1) Varný panel zistí proces varenia a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

2) Varný panel zistí proces vyprážania a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Nastavenie manuálneho režimu ventilátora

Úroveň rýchlosti ventilátora môžete upraviť manuálne.

1. Dotknite sa ✂.
2. Dotknite sa Manuálne.

Zobrazí sa ovládací panel s aktuálnou rýchlosťou ventilátora.

3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.

Ak chcete aktivovať maximálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla Boost. Ventilátor určitý čas pracuje v režime Boost. Potom sa úroveň rýchlosti ventilátora automaticky zmení na 3. Ak chcete režim Boost deaktivovať manuálne, stlačte tlačidlo 0.

Osvetlenie odsávača pár

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Ak to chcete urobiť, nastavte

www.elektromarkabolt.hu

automatický režim na 1 – 6. Osvetlenie na odsávači pár môžete aktivovať alebo deaktivovať aj manuálne.

Manuálna aktivácia osvetlenia

1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa tlačidla , čím zapnete osvetlenie.

Ak chcete osvetlenie vypnúť, dotknite sa tlačidla znova.

6.21 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.

Ak chcete výber uložiť, dotknite sa tlačidla X alebo . Potom v kontextovom okne vyberte položku ÁNO.

Ak ste vybrali nesprávny jazyk, dotknite sa tlačidiel > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú možnosť zhora na ľavej strane a potom druhú možnosť zhora na pravej strane. Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

6.22 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.

Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť.

Nastavenie sa automaticky uloží.

6.23 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň.

Nastavenie sa automaticky uloží.

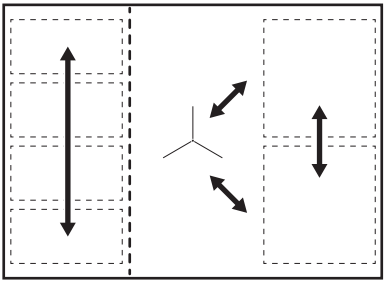
6.24 Riadenie výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

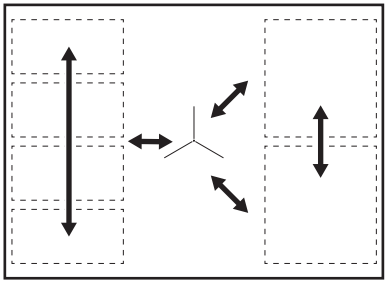
- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
  - červená – aktuálny varný stupeň,
  - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
  - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.

www.elektromarkabolt.hu



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia rozdelí dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



7. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Flexibilná indukčná varná oblasť sa skladá zo štyroch častí. Časti môžete spojiť do dvoch varných zón s rôznou veľkosťou alebo do jednej veľkej varnej oblasti. Kombinácia častí sa vyberá tak, že vyberiete režim vhodný pre veľkosť kuchynského riadu, ktorý chcete použiť. K dispozícii sú tri režimy: Štandard, Big Bridge a Max Bridge.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa 〓 > Flex Bridge. Môžete tiež použiť skratku ⋯ v prehľade zóny.
3. Vyberte režim, ktorý najlepšie vyhovuje veľkosti kuchynského riadu.
4. Nastavenie varného stupňa.

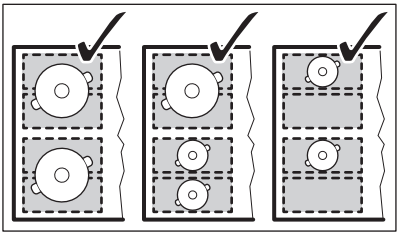
ⓘ

Môžete nastaviť rôzne varné stupne pre každú samostatnú oblasť vytvorenú daným režimom.

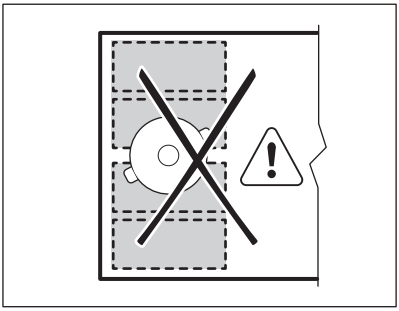
7.2 normálny režim Flex Bridge

Tento režim kombinuje časti do dvoch varných zón rovnakej veľkosti. Dve oblasti fungujú ako nezávislé varné zóny.

Správna poloha kuchynského riadu:



Nesprávna poloha kuchynského riadu:

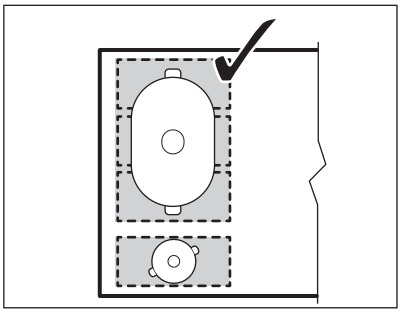


7.3 Režim Flex Bridge Big Bridge

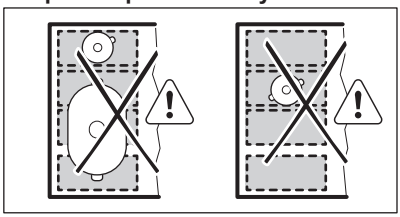
Tento režim kombinuje tri zadné časti do jednej varnej zóny. Jedna predná časť funguje ako nezávislá varná zóna.

Správna poloha kuchynského riadu:

www.elektromarkabolt.hu



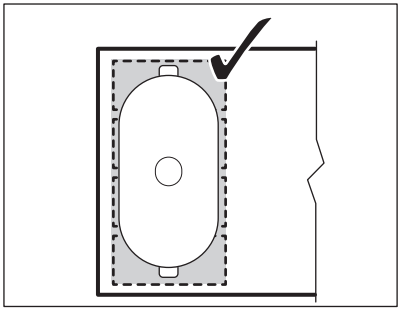
Nesprávna poloha kuchynského riadu:



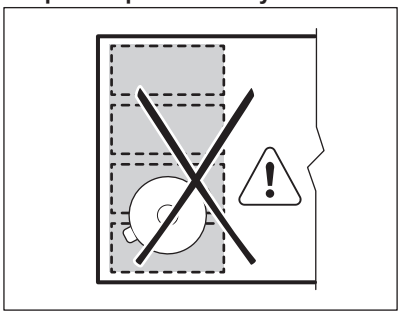
7.4 Režim Flex Bridge Max Bridge

Tento režim kombinuje všetky časti, aby vytvoril jednu veľkú varnú oblasť. Môžete ju použiť na varenie s veľkým pekáčom alebo grilom plancha.

Správna poloha kuchynského riadu:



Nesprávna poloha kuchynského riadu:



8. RADY A TIPY

> ⚠ **VAROVANIE!**
> Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad

> ⓘ
> V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dná sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

www.elektromarkabolt.hu

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
  - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
  - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.

ⓘ

Pozrite si časť „Technické údaje“.

8.2 Zvuky počas prevádzky

ⓘ

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

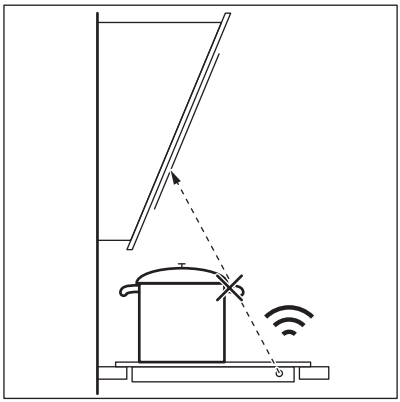
- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

8.3 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



ⓘ

Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.

ⓘ

Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače

www.elektromarkabolt.hu

pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

9. OŠETROVANIE A ČISTENIE

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

⚠ VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

ⓘ

Potlač na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sa môže v dôsledku posúvania kuchynského riadu zašpiniť alebo sa môže zmeniť jej farba. Oblasť môžete vyčistiť opísaným spôsobom.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

9.3 Ako čistiť Teplotná sonda

- Pred prvým použitím Teplotná sonda vyčistite.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke.
- Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.

10. RIEŠENIE PROBLÉMOV

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

www.elektromarkabolt.hu

10.1 Čo robiť, ak…

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ⏻.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Po zapnutí automatických programov (Pokrmy alebo FUNKCIE) sa varný panel začne ohrievať, zastaví sa a potom sa znova spustí.	Toto je bezpečnostná kontrola na kontrolu, že je Teplotná sonda v hrnci, pre ktorý boli aktivované automatické programy (Pokrmy alebo FUNKCIE).	Ide o normálny proces, nie je to porucha.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
	Úroveň FlexPower je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti Pred prvým použitím.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná príčina	Náprava
Teplotná sonda nereaguje alebo displej zobrazuje, že Teplotná sonda sa nenašla.	Teplotná sonda je vybitá alebo nie je nastavené Bluetooth.	Nabite Teplotná sonda. Pripojte Teplotná sonda k varnému panelu pomocou Bluetooth. Pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.
Displej ukazuje, že teplota vody je vyššia ako 100 °C.	Teplotná sonda nie je nakalibrovaná alebo je nakalibrovaná nesprávne.	Nakalibrujte zariadenie Teplotná sonda znova. Pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.
	Do vody ste dali príliš veľa soli.	Vriacu vodu nesoľte.
	Nejaké spotrebiče pracujú na rovnakej frekvencii a rušia spojenie.	Odstráňte spotrebiče, ktoré by mohli rušiť spojenie. Pozrite si časť „Technické údaje".
Jedlo má inú než očakávanú teplotu.	Teplotná sonda je vložená nesprávne.	Uistite sa, že je merací bod umiestnený v najhrubšej časti pokrmu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Červená kontrolka na Teplotná sonda bliká.	Teplotná sonda je vybitá alebo pokazená.	Nabite Teplotná sonda. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Varný panel zaznamená výrazné teplotné skoky.	Počas varenia ste pridali ste vodu alebo vymenili hrniec.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec.
	Teplo v hrnci nie je rovnomerne rozložené, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Pokrmy často miešajte.
Hrniec sa príliš zohreje alebo pokrm sa uvarí príliš rýchlo.	Použili ste príliš malý hrniec.	Použite hrniec s veľkosťou zodpovedajúcou varnej zóne. Pozrite si časť „Technické údaje".
Funkciu nie je možné zapnúť.	Na varnej zóne je spustená iná funkcia, ktorá zabraňuje zapnutiu.	Skôr než zapnete jednu funkciu, vypnite predchádzajúcu.
Automatické programy (Pokrmy alebo FUNKCIE) alebo SousVide sa zastavia.	Na začiatku varenia je teplota kvapaliny v hrnci vyššia ako 40 °C. Použitý kuchynský riad je horúci.	Používajte iba studené kvapaliny. Kuchynský riad nepredhrievajte.
Hob²Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Nezobrazuje sa obrazovka funkcie Hob²Hood.	Funkcia Hob²Hood je vypnutá v nastaveniach.	Prejdite na položky Nastavenia/ Hob²Hood a funkciu aktivujte.
Hob²Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste režim 1.	Zmeňte režim na režim 1 – režim 6alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
Hob²Hood v prevádzke sú režimy 1 – 6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná príčina	Náprava
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti Každodenné používanie, Jazyk zmeňte nesprávny jazyk.
Flexibilná indukčná varná oblasť nezahrieva kuchynský riad.	Kuchynský riad je na flexibilnej indukčnej varnej oblasti umiestnený v nesprávnej polohe.	Umiestnite kuchynský riad do správnej polohy na flexibilnej indukčnej varnej oblasti. Poloha kuchynského riadu závisí od zapnutej funkcie alebo funkčného režimu. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
	Priemer dna kuchynského riadu je pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim nesprávny.	Použite kuchynský riad s priemerom vhodným pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim. Na samostatnej časti flexibilnej indukčnej varnej oblasti použite kuchynský riad s priemerom menším ako 160 mm. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa E - U - O.	Detská poistka je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Pruh úrovne výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje".
	Flex Bridge je zapnuté. Na jednej alebo viacerých častiach funkčného režimu, ktorý je v prevádzke, nie je kuchynský riad.	Umiestnite kuchynský riad na správny počet častí zapnutého funkčného režimu alebo zmeňte funkčný režim. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
E3 sa rozsvieti.	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
E4 sa rozsvieti.	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E7 sa rozsvieti.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokuje. Ak ventilátor nič neblokuje a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

www.elektromarkabolt.hu

Problém	Možná príčina	Náprava
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zohrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
Varný panel sa nemôže pripojiť k bezdrôtovej sieti.	Smerovač blokuje nových účastníkov v sieti WLAN.	Uistite sa, že smerovač povolí nových účastníkov. V prípade potreby smerovač reštartujte.
	Bezdrôtové pripojenie vo varnom paneli nie je aktivované.	Aktivujte WiFi. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
	Frekvencia smerovača je nastavená na 5 GHz.	Zmeňte nastavenia smerovača na 2,4 GHz alebo 2,4+5 GHz. Ak smerovač podporuje iba frekvenciu 5 GHz, varný panel sa nedá pripojiť.
	Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite smerovač bližšie k varnému panelu. V prípade potreby použite opakovač WiFi na zosilnenie signálu.
Varný panel sa nedá nájsť v zozname sietí WLAN v nastaveniach aplikácie.	Varný panel už je pripojený k sieti, ale nemusí byť viditeľný.	Odpojte varný panel od siete. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
Vyšší varný stupeň nie je k dispozícii.	Riadenie výkonu pracuje a znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Riadenie výkonu.
Funkcia Varenie sa nespustí.	Laserová značka na hrote Teplotná sonda nie je úplne ponorená v tekutine. Voda je príliš teplá. Teplotná sonda nie je nabitá.	Do hrnca pridajte viac vody. Používajte vodu izbovej teploty. Pred spustením procesu varenia nabite Teplotná sonda.
Funkcia Varenie nefunguje správne.	Odčítaná teplota je nepresná, pretože Teplotná sonda nie je skalibrovaná.	Pred prvým procesom varenia skalibrujte Teplotná sonda.
Zohrievanie s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

10.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného

www.elektromarkabolt.hu

technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model TH85IH50IB:
Typ 62 D5A 05 FA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č. .....
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 234 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW

11.2 Pripojenie WiFi

Frekvencia WiFi	2400 - 2483,5 MHz

EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Flexibilná indukčná varná oblasť	2300	3200	10	minimálne 105

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11.4 Technické údaje zariadenia Teplotná sonda

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

Pracovná frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Maximálny vysielací výkon	7 dBm
Teplotný rozsah	0 - 200°C
Merací cyklus	2 sek

www.elektromarkabolt.hu

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu		TH85IH50IB
Typ varného panelu		Vstavaný varný panel
Počet varných zón		3
Počet varných oblastí		1
Technológia ohrevu		Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný zadný Pravý predný Pravý zadný	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Vľavo	D 45.8 cm Š 21.4 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Stredný zadný Pravý predný Pravý zadný	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Vľavo	191.1 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

12.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

12.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.5 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2.0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.

www.elektromarkabolt.hu

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

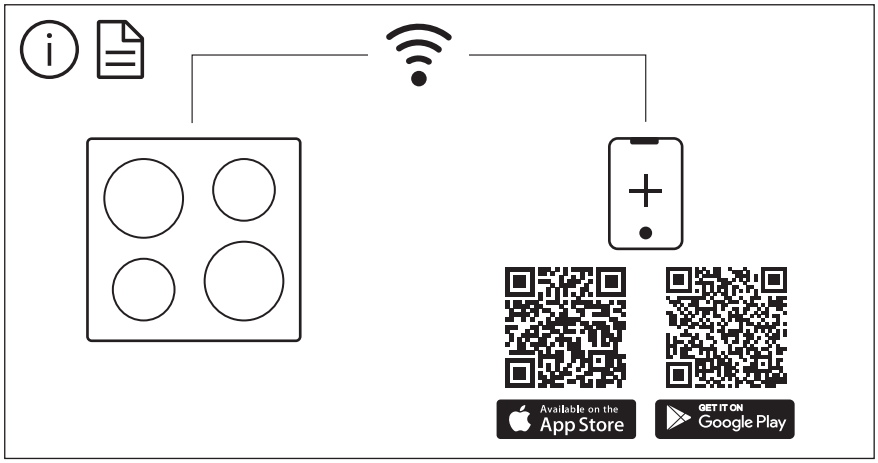
www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

aeg.com



701136062-A-172025