

# USER MANUAL



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	2
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	7
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	11
6. NAPI HASZNÁLAT.....	14
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	22
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	29
9. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	30
10. MŰSZAKI ADATOK.....	35
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	35

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## VEVŐSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

### 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A 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 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága**

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- 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**

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. 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 vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** 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

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített 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.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatóak.
- 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 távolítsa el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati 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.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul,

forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.

- Ne hagyatkozzon az edényérezékelésre.
- 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 válassa le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartssanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- 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.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.

- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Húshőmérő szenzor

- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Húshőmérő szenzor-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Húshőmérő szenzor-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- A Húshőmérő szenzor méréshatára 120 °C.
- Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a Húshőmérő szenzor-t. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen sűrűsítőszerrel, sűrűsítőszeccsel, oldószerrel vagy fém tárgyat. A Húshőmérő szenzor-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Húshőmérő szenzor működését.
- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti csomagolásában tárolja.
- Ha kicseréli a Húshőmérő szenzor-t, tárolja a régijt legalább 3 m távolságra

az újítót. A régi Húshőmérő szenzor befolyásolhatja az új működését.

## 2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen sűrűsítőszerrel, sűrűsítőszeccsel, oldószerrel vagy fém tárgyat.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám .....

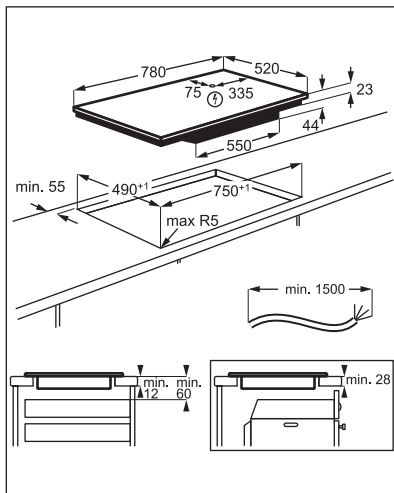
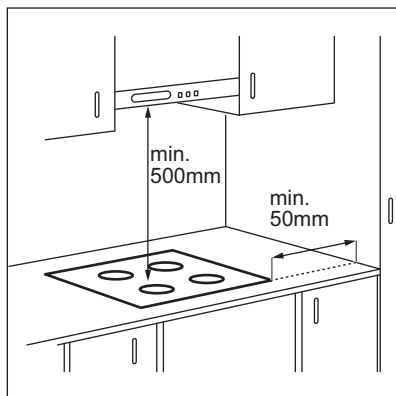
## 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

## 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

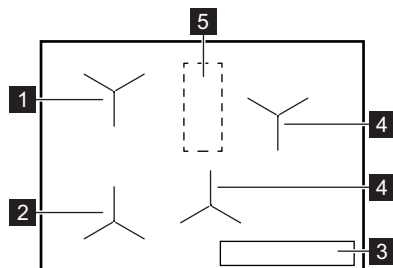
## 3.4 Összeszerelés



- i** Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora fűzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

# 4. TERMÉKLEÍRÁS

## 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés funkcióval
- 2 Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
- 3 Kezelőpanel
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Terület antennával

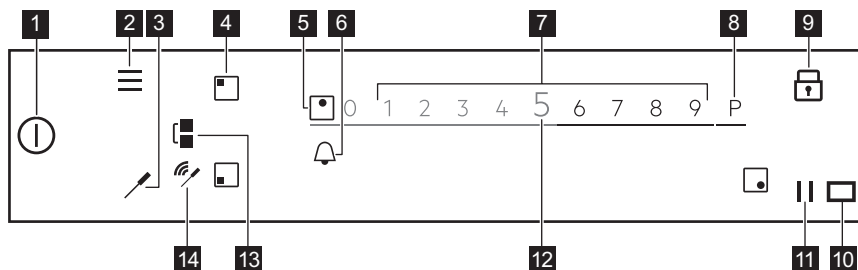


### VIGYÁZAT!

Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.



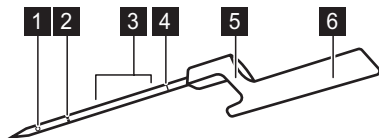
## 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szimbólum	Megjegyzés
1	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	Menü A Menü megnyitása és bezárása.
3	Hűshőmérő szenzor A Hűshőmérő szenzor menü megnyitása.
4	Főzőzóna-választás A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
5 -	Főzőzóna visszajelzője Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
6	- Az időzítő funkciók beállítása.
7 -	Csúszka A hőfok beállítása.
8	PowerBoost A funkció bekapcsolása.
9	Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása.
10	- A Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
11	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
12 0 - 9	- Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
13	Bridge A funkció be- és kikapcsolása.
14	Jelerősség mutatók Teljes kapcsolat / nincs jel. A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerősségének kijelzése.

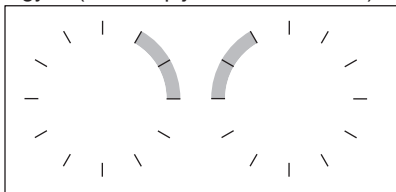
### 4.3 Húshőmérő szenzor



- 1 Mérési pont
- 2 Minimum szint jelzése
- 3 Javasolt bemelegítési tartomány (folyadékknál)
- 4 Kalibrálási kód
- 5 Kampó a Húshőmérő szenzor főzőedények szélére akasztásához
- 6 Nyél a belsejében antennával

A Húshőmérő szenzor vezeték nélküli hőmérsékletmérő szonda elem nélküli működik, és a főzőlaphoz mellékelt csomagban kerül szállításra. A belsejében egy antenna található. Egy másik antenna a főzőlap felülete alatt, a két hátsó főzőzóna közötti területen található. A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti megfelelő kommunikáció biztosításához semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szúrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Folyadékknál a legjobb főzési eredmény eléréséhez merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba úgy, hogy az 2-5 cm-rel fedje el a minimum szint felett. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a kampóval a főzőedény vagy tepsi peremére úgy, hogy az antenna területének közelében, 1-3 óra helyzetben legyen (a főzőlap bal oldala esetén), vagy 9-11 óra helyzetben legyen (a főzőlap jobb oldala esetén).



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Húshőmérő szenzor közötti kapcsolat erősségét jelzik a kijelzőn: . Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot, jelenik meg. A

Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja a kapcsolat megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.

- További tájékoztatásért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok a Húshőmérő szenzor-hoz” c. fejezetet.

### 4.4 A főzőlap fő funkciói


Új **SensePro®** főzőlapja professzionálisan végigvezeti önt a teljes főzési cikluson. Tekintse át az alábbi információkat a legjobb funkciók megismerése érdekében.


A Előre Programozott Sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Húshőmérő szenzor-ral vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

**Húshőmérő szenzor** - kétféle módon használható. A hőmérsékletet méri az olyan funkcióknál, mint a Hőmérő és Sütés serpenyőben, valamint segíti a hőmérséklet pontos fenntartását a különböző ételfajták Sous-vide főzése közben, vagy az olyan funkciók használatát segíti, mint a Párolás, Forralás vagy Újramelegítés.

**Előre Programozott Sütés** - különböző fogások főzését könnyíti meg kész receptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Húshőmérő szenzor-ral pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl.


palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az üzemmódnál pl. a Sous-vidé, Sütés serpenyőben, Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkció használható. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre Programozott Sütés a Menü-ből érhető el.

**Sous-vidé**  - eljárás a vákuumsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten, hosszú idő alatt történő főzésére, mely segít a vitaminok és az íz megőrzésében. A főzőlap könnyen érthető beállításokat és utasításokat nyújt. Miután kiválasztotta a funkciót a Előre Programozott Sütés segítségével, a készülék a hőmérsékleteket határozza meg a különböző ételfajtáknak megfelelően. Saját hőmérsékleteket is beállíthat, ha bekapcsolja a funkciót a Menü Sous-vidé üzemmódjában.


**Sütés serpenyőben**  - sütési eljárás automatikusan vezérelt teljesítményszintekkel, mely különféle ételfajtákhoz alkalmas. Segítséget nyújt az étel vagy az olaj túlmelegedésének elkerülésében. Bekapcsolhatja az Előre Programozott Sütés kiválasztásával a Menü-ből.


**Hőmérő** - ezzel a funkcióval a főzés során a hőmérsékletet a Hűshőmérő szenzor méri. Nem használható, ha a Előre Programozott Sütés funkció működik.

**A főzőlap egyéb hasznos funkciói:**


**Olvasztás**  - ez a funkció tökéletesen alkalmas csokoládé vagy vaj felolvasztásához.

**PowerBoost P** - a funkció nagy mennyiségű víz gyors felforralásához használható.

**Szünet**  - a funkció az összes főzőzóna teljesítményét az 1-es fokozatra csökkenti, így lehetővé teszi az étel hosszú ideig tartó melegen tartását.

**Bridge**  - a funkcióval a két bal oldali főzőzóna egyesíthető, így a főzőlap nagyobb edényekhez használható. A Sütés serpenyőben funkcióval használhatja egyszerre.

**Hob²Hood** - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

**Funkciózár**  - a funkció főzés közben ideiglenesen letiltja a kezelőpanelt.

**Gyerekszár** - a funkció letiltja a kezelőpanelt, amikor a főzőlap nem üzemel, így meggátolja a véletlen használatot.

**Stopperóra, Visszaszámlálós időzítő és Percszámláló** - három funkció közül választhat a főzési időtartam megfigyelése érdekében.

További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” című részt.

## 4.5 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



### FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.

- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz	
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
⟨⟩	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.
↖ ↘	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
☰	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
✕	Az előugró ablak bezárása.
⊗	Beállítás törlése.

## 5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózatra

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, a következőket kell beállítani: Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállítások a Menü > Beállítások > Beállítás menüpontban módosíthatók. Lásd a „Napi használat” című részt.

## 5.3 Húshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Húshőmérő szenzor-t azért, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.


Megfelelő kalibrálás után a Húshőmérő szenzor a forráspontot + / - 2 °C-os tűréshatárral érzékeli.

Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;
- a főzőlapot más helyre költöztette át (a magasság változott);
- a Húshőmérő szenzor cseréje után.




Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljfal rendelkező főzőedényt, és töltsse fel 1 - 1,5 l vízzel.

1. A funkció kalibrálásához vagy újrakalibrálásához helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Töltsse fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.
2. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Start gombot.

Amikor az eljárás befejeződött, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.




Ne tegyen sót a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

## 5.4 Húshőmérő szenzor társítás

Eredetileg a leszállított főzőlap a Húshőmérő szenzor-vel van társítva.


Ha a Húshőmérő szenzor-t egy újra cseréli, azt társítani kell a főzőlaphoz.

1. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások >Húshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.
  2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Húshőmérő szenzor leválasztásához.
  3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.
- Egy előugró ablak jelenik meg.
4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Húshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.


5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.


A Húshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.

Társítás után mindig kalibrálja a Húshőmérő szenzor-t.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

## 5.5 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Előre Programozott Sütés	Olvassa el a Előre Programozott Sütés szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
Főzőlapfunkciók	Sous-vide
	Hőmérő
	Olvasztás

Beállítások	Gyerekszár	
	Stopperóra	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Olvassa el a Hob <sup>2</sup> Hood szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
	Hűshőmérő szenzor	Kapcsolódás
		Kalibrálás
		Társítás
	Beállítás	Előre Programozott Sütés
		Nyelv
		Nyomógomb Hang
		Figyelmeztető hangerő
		Kijelző Fényerő
	Szerviz	Demo üzemmód
		Licenc
		Szoftver verzió kijelzése
		Riasztási előzmények
Minden beáll. vissz.		


## 6. NAPI 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 leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap

kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította 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	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

### 6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

### 6.4 Hőfokbeállítás

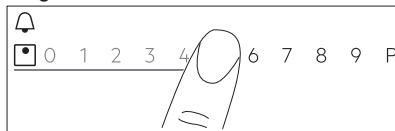
1. Kapcsolja be a főzőlapot.

2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.




A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

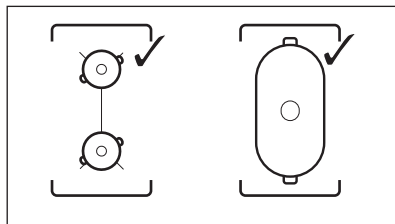
### 6.5 Bridge funkció

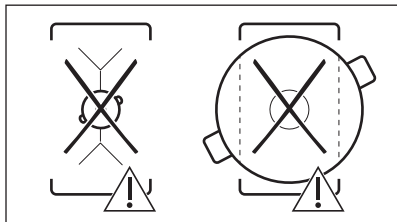
Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.


Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.





A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

## 6.6 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



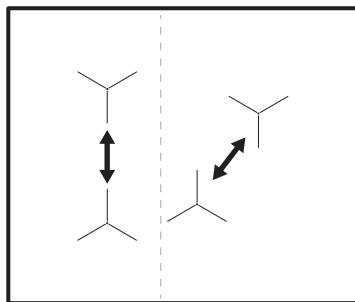
A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

## 6.7 Teljesítménykezelés

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3680 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi

főzőzónánál, ezáltal befolyásolja a rendelkezésre álló hőfokbeállítást.

- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.



## 6.8 Előre Programozott Sütés

Ez a funkció a különböző ételfajtákhoz beállítja a paramétereket, és fenntartja azokat a főzés során.

A funkcióval a fogások széles körét készítheti el, mint például: Hús, Hal és tenger gyümölcsei, zöldségek, Levesek, Szószok, Tészta vagy Tej. A különböző ételfajtákhoz különböző főzési eljárások állnak rendelkezésre, pl. csirkéhez a Sütés serpenyőben, Sous-vide vagy Párolás közül lehet választani.

A funkció csak a főzőzóna bal oldalánál kapcsolható be. A Előre Programozott Sütés a Sous-vide funkcióval a bal első vagy hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sütés serpenyőben-t szeretné használni, az a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

Ha a bal első főzőzónánál Előre Programozott Sütés működik, főzéshez használja a jobb oldali zónákat a funkció nélkül.

Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a





Hűshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt elhelyezkedő antenna között.

**i** Főzés előtt ne melegítse elő a főzőedényt. Kizárólag hideg csapvizet vagy folyadékot használjon, ha szükséges. Kizárólag hideg ételeket melegítsen.

**i** Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltsse.

**i** Előre Programozott Sütés esetén az időzítő funkció Percszámláló-ként működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  vagy  gombot, majd válassza a Előre Programozott Sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát.

Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
- Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot. Egyes fogásoknál ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét, ha használja a Hűshőmérő szenzor-t.
- A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezett hőmérséklet.
- Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimum időtartam előre meghatározva.

A kijelzőn további utasítások és részletes információk is megtalálhatók. Ezeket a

 és  gomb segítségével görgetheti.



3. Érintse meg a Ok gombot. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat. Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelőszávon lehet nyomon követni.
4. Ha egy felugró ablak jelenik meg utasításokkal, a folytatáshoz érintse meg az Ok, majd a Start gombot.

A funkció az előre meghatározott beállításokkal működik.

Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.

5. Amikor a beállított időtartam letelt, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az Ok gombot.

A funkció nem áll le automatikusan. Sous-vide funkció esetén a főzőlap legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkció leállításához érintse meg a  vagy  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a Stop lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

## 6.9 Sous-vide

Megfelelő cipzáros tasakok vagy műanyag tasakok és egy vákuumzáró készülék szükséges ahhoz, hogy a húst, halat vagy zöldséget a funkcióval elkészíthesse. Helyezze a befűszerezett ételt tasakokba, majd vákuumzárással zárja le azokat. Elkészítésre kész ételadagok is vásárolhatók ehhez a főzési eljáráshoz.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne feledje betartani az élelmiszerbiztonsági elveket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtaéhoz. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre

vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát. Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sous-vide funkció működik, akkor a jobb oldali zónákat használja a nélküle történő főzéshez.



Sous-vide esetén az időzítő funkció Percszámálóló-ként működik. A funkció legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
3. Érintse meg a  > Sous-vide gombot. A  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombot is megérintheti.
4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint). A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.



5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
6. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére.
7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.


Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.

9. A tasakokban levő ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a Start gombot.

Ha beállította a Percszámálóló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.



10. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

## Hőntartás

A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Hűshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet (+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curryket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be.



1. A funkció a  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a  > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.


Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére, vagy szűrja az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a Start gombot.
8. Amikor a beállított idő letelt,

hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a



Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.


## 6.10 Hőmérő

A funkcióval a Húshőmérő szenzor hőmérőként működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A segítségével például tejet melegíthet, vagy ellenőrizheti a bébiétel hőmérsékletét.

A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.


A funkciót mindegyik főzőzónához bekapcsolhatja, de egyszerre csak egyenél használhatja.

1. Szűrje a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Húshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A  > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérinthesi.
3. Érintse meg a Start gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés. Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.


A funkció leállításához érintse meg a hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a  gombot, majd válassza a Stop lehetőséget.

## 6.11 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a Start gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció

bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a Stop gombot.

## 6.12 || Szünet

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

A funkciót nem lehet bekapcsolni a Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide működése közben.

Amíg a funkció működik, csak a  és || szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a || mezőt.

A || visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a || gombot.

A funkció leállítja a PowerBoost működését. A magasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a || gombot.


## 6.13 Időzítő

### Visszaszámlálásos időzítő

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

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. Jelölje be a  mezőt a funkció aktiválásához.

A szimbólumok   jelzésre változnak.


5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.

6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.

Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

## Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.

A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.


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. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.

4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.


Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

## Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdja a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. Görgesse a Menü-t a Beállítások > Stopperóra kiválasztásához.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezdi a számlálást. A funkció egy főzési ciklusra történő

Szünet-éhez érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a Start pontot.

## 6.14 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.




A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 6.15 Gyerekzár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.


2. Válassza a Beállítások > Gyerekrár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.16 Nyelv


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.


Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.17 Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás> Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.18 Kijelző Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Kijelző Fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

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

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóval kapcsolja össze. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

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

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

Üze- mm ód	Auto- mati- kus világ- ítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 <sup>3)</sup>	Be	1. ventilátor- sebesség	1. ventilátor- sebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátor- sebesség
H4	Be	1. ventilátor- sebesség	1. ventilátor- sebesség
H5	Be	1. ventilátor- sebesség	2. ventilátor- sebesség
H6	Be	2. ventilátor- sebesség	3. ventilátor- sebesség

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.

## Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások > Hob<sup>2</sup>Hood lehetőséget a listából.
2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

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

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

## 7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Főzőedény



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

- i** Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

### 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 hozzátapad a főzőedény aljához.

- i** A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

### Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

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

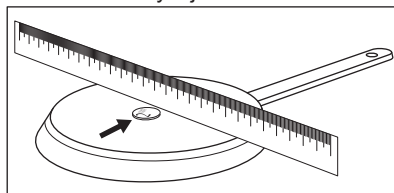
- i** Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 7.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

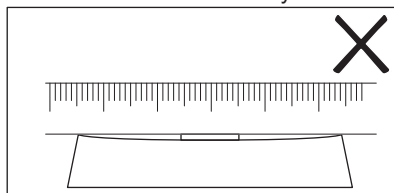
Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbálja meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy

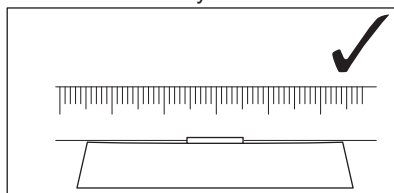
hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



## 7.3 Működés közben hallható hangok

### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**

## 7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

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

## 7.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat

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





A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidejében fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidejében fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
<b>P</b>	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		



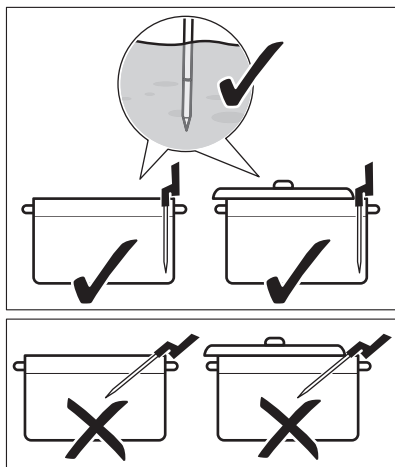
## 7.6 Javaslatok és tanácsok - Húshőmérő szenzor

- i** Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre Programozott Sütés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Húshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Húshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat ( ,  ) biztosítása:

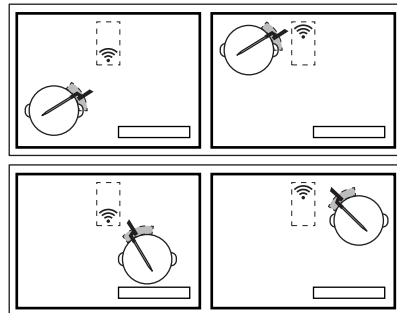
### Folyadékok esetén

- Merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba, a javasolt mélységig. A minimum jelzést a folyadéknak el kell lepnie.
- Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tartsa azt függőleges helyzetben, ha lehetséges. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a főzőedény aljához. A Húshőmérő szenzor nyelének mindig a főzőedényen vagy tepsin kívül kell lennie.



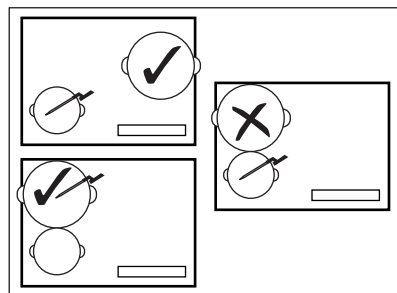
- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Húshőmérő szenzor-t, ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap középhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő

funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



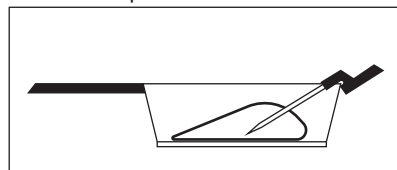
A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

- A főzőedényt részlegesen lehet egy fedővel lefedni.
- Ha bal első főzőzónát használja, ne helyezzen nagy edényt a bal hátsó zónára. A bal hátsó főzőzónára helyezett nagy edények akadályozhatják a jelet. A nagy edényt helyezze át a jobb hátsó főzőzónára.



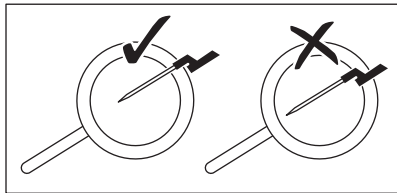
### Szilárd ételek esetén (maghőmérséklet mérése)

- Szűrje a Húshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.

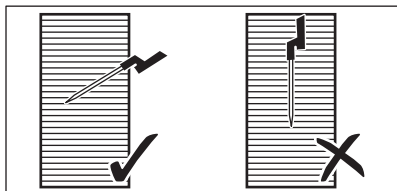


- Ellenőrizze, hogy a Húshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Húshőmérő szenzor fém részei nem

érintkezhetnek a főzőedény / tepszi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



- 2 - 3 cm vastag hús / hal esetén a Hűshőmérő szenzor hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Az étel megfordítása előtt távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor nyele a jobb oldalon, a lemez felületén kívül maradjon. Lásd az alábbi ábrákat.



## 7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

Ügyeljen arra, hogy betartsa az alábbi utasításokat alacsony hőmérsékleten történő főzéskor, pl. Sous-vide esetén.

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítsa a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.
- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámozza meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát

használjon minden élelmiszer fajtához.

- Fokozottan ügyeljen az étel higiéniájára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztörizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztörizálja.

## 7.8 Főzési útmutató

Az alábbi táblázat ételfajtákhoz mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.

A sütés időtartamát jobban befolyásolja az étel vastagsága, mint a súlya. Pl. hússzelet esetén; minél vastagabb a szelet, annál több időbe telik, hogy a magja elérje az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

Kísérje figyelemmel az első főzési ciklust annak ellenőrzésére, hogy az alábbi értékek megfelelnek-e főzési szokásainak és főzőedényének. Az értékeket saját ízlése szerint módosíthatja.

Az étel- szer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastag- sága / meny- nyisége	Maghőmér- séglet / étel- készítés hő- foka (°C)	Sütési idő (perc)	
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 90	
			4 cm		100 - 150	
			6 cm		180 - 250	
		közepesen		2 cm	55 - 60	45 - 90
				4 cm		100 - 150
				6 cm		180 - 250
		Kész		2 cm	61 - 68	45 - 90
				4 cm		100 - 150
				6 cm		180 - 250
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45- 60	
	Párolás	jól átsütve		68 - 74	35 - 45	
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60	
Sertésszelet	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Sertés vese- pecsenye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Báránysze- let	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65	
Bárányge- rinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120	
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120	
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50	
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45	

Az élelmiszer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / megnyitási mérete	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Tojás	Sous-vide	lágý <sup>1)</sup>	M - méret	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		közepesen <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		kemény <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Főzés	lágý	erős főzés	4	
		közepesen	erős főzés	7	
		kemény	erős főzés	10	
Rizs	Duzzasztás	főtt	-	-	10 - 30
Burgonya	Főzés	főtt	-	-	15 - 30
Zöldség, friss	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40
Spárga	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> A tojásfehérje folyékony marad.

<sup>2)</sup> Az időtartamok közepes méretű tojásokra vonatkoznak. Nagyméretű vagy hűtőszekrényből kivett tojásoknál adjon hozzá további egy percet az elkészítési időhöz.

### További ötletek - Előre Programozott Sütés:

- A főzés megkezdése előtt töltsön megfelelő mennyiségű folyadékot (1-3 liter között) a főzőedénybe. Főzés közben próbálja meg elkerülni a további folyadék hozzáadását.
- Használjon fedőt az energiatakarékosság érdekében, és hogy gyorsabban elérje a megfelelő hőmérsékletet (pl. víz felmelegítésekor).
- A főzés során rendszeresen keverje meg az ételt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.
- Az ételt a főzési ciklus kezdetén sózza meg.
- Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.
- Adja hozzá a zöldségeket (pl. brokkolit, karfiolt, zöldbabot, kelbimbót), amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, és az előugró ablak megjelenik.
- A funkció elindítása előtt adja hozzá a hideg vízhez a burgonyát vagy rizst.

- Pörköltökhöz, szószhoz, leveshez, raguhoz, gulyáshoz és alapléhez a Újramelegítés vagy Forralás használható. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg az összetevőket (a Hűhőmérő szenzor használata nélkül), majd adjon hozzá hideg folyadékot. Végül kapcsolja be a funkciót a Előre Programozott Sütés menüből.
- Kisméretű tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

### További ötletek - Sütés serpenyőben:



#### FIGYELMEZTETÉS!

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.



### VIGYÁZAT!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljjal rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborullattal rendelkező edényeket ne használjon.
- Az eltérő méretű főzőedények eltérő időtartamok alatt melegeznek fel. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt. A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Utolsó simításként helyezze az elkészített adagokat egy előre felmelegített edénybe, és gyorsan barnítsa meg mindkét oldalukat.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.

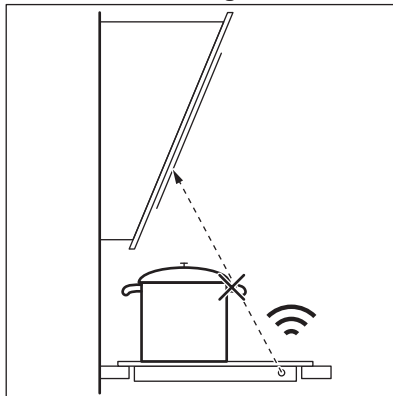
## 7.9 Javaslatok és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:

- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.

- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

### A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.




Tartsa a Hob<sup>2</sup>Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob<sup>2</sup>Hood funkció be van kapcsolva.

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

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. Az ezzel a funkcióval működő AEG páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

## 8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

## 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben 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, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkövarakák,

vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vajatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törölmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

## 9. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítását 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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 kápszulék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradekhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre Programozott Sütés bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a felfűtést, leáll, majd ismét beindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt ellenőrzi, hogy a Hűshőmérő szenzor abban a főzőedényben van, melyhez az Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításon van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A kijelző azt mutatja, hogy a Hűshőmérő szenzor nem található.	A Hűshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat. Távolítson el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadályozhatja a jelet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	Nem vagy nem megfelelően kalibrálta a Hűshőmérő szenzor-t. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Kalibrálás” című szakaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kódjának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című szakaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijelzőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolat a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap között, mert a jel erőssége túl alacsony.	Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelébe, a főzőlap közepéhez közel. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz letakarja a Hűshőmérő szenzor-t, vagy a főzőlap felületén levő antennát.	Távolítsa el az antennát eltakaró tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti összeköttetés megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Helyezze át a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélén a pozíció módosításához. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	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 Hűshőmérő szenzor behelyezése helytelen.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat.
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.



Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	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.
A Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide 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.
Nem működik a Hob <sup>2</sup> Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob <sup>2</sup> Hood funkció működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob <sup>2</sup> Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
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.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Minden beáll. vissz. lehetőséget a Menü pontban. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő funkciókat.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	A Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Lásd a „Napi használat” című részt. Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.  Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

## 9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően

üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

# 10. MŰSZAKI ADATOK

## 10.1 Adattábla

Modell: IAE84881FB  
 Típus: 62 D4A 01 CA  
 Indukciós 7.35 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 485 00  
 220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz  
 Gyártási hely: Németország  
 7.35 kW



## 10.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:  
 Menü > Beállítások > Szerviz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hipervivatkozás segítségével.

## 10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfok-beállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3600	10	205 - 240

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

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

## 10.4 Hűshőmérő szenzor Műszaki jellemzők

A Hűshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	433,05 - 434,73 MHz
Legnagyobb sugárzott teljesítmény	5 dBm
Hőmérséklet-tartomány	0 - 120 °C
Mérési ciklus	3 másodperc

# 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 11.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárólag az EU piacra érvényes

A készülék azonosítójele	IAE84881FB		
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Indukciós		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	21,0 cm	
	Középső első	14,5 cm	
	Jobb hátsó	24,0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	179,6 Wh / kg	
	Bal hátsó	189,1 Wh / kg	
	Középső első	180,2 Wh / kg	
	Jobb hátsó	185,2 Wh / kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	183,5 Wh / kg		

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


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


### 11.2 Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 12. 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.

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	37
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	39
3. INŠTALÁCIA.....	42
4. POPIS VÝROBKU.....	43
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	46
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	49
7. TIPY A RADY.....	56
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	63
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	63
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	68
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	68

## TEŠTE SA Z PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

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



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

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



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

### 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 medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa môžu počas používania nahriať.
- 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

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte 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 zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: 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 Inštalácia



### VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- 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 vydatiu 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 háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, 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 oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

## 2.2 Elektrické zapojenie



### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- 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 nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykou 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.

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### **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 môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## 2.4 Teplotná sonda

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani nadvíhovanie.
- 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 alebo mikrovlnnej rúre.
- Teplotná sonda dokáže rozpoznať teploty až do 120 °C.
- Uistite sa, že je Teplotná sonda vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred prvým použitím Teplotná sonda vyčistite. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety. Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť Teplotná sonda to nemá žiaden vplyv.
- Na uskladnenie Teplotná sonda použite originálny obal.
- Ak vymeníte Teplotná sonda, uskladnite starú sondu vo vzdialenosti minimálne 3 m. Stará Teplotná sonda môže ovplyvniť fungovanie novej teplotnej sondy.

## 2.5 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.

## 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

- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne 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.

## 2.7 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

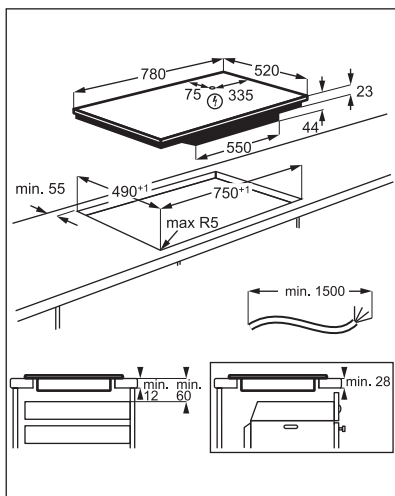
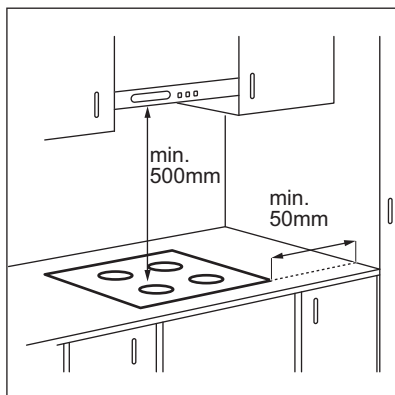
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytnú váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

### 3.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Na výmenu poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

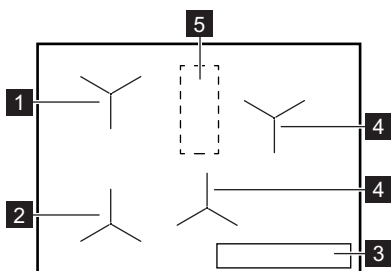
### 3.4 Inštalácia



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varného povrchu

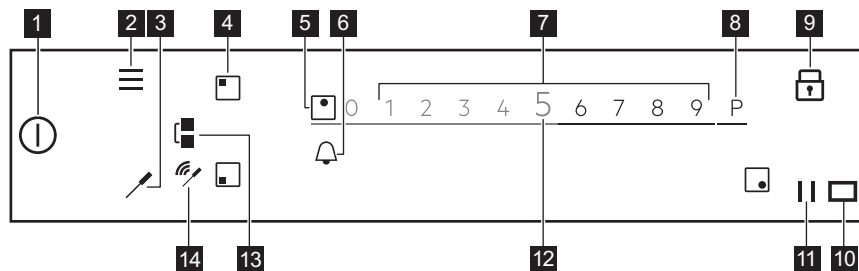


- 1 Indukčná zóna s Sprievodca pečením
- 2 Indukčná zóna s Sprievodca pečením a Piecť na panvici
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukčná varná zóna
- 5 Oblasť s anténou



**UPOZORNENIE!**  
Neklad'te nič na varný panel v tejto oblasti.

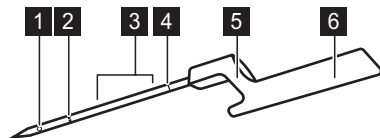
## 4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Ak chcete vidieť dostupné nastavenia, dotknite sa príslušného symbolu.

Symbol	Poznámka
<b>1</b>	ZAP/VYP Na zapnutie a vypnutie varného panela.
<b>2</b>	Ponuka Na otvorenie a zatvorenie ponuky Ponuka..
<b>3</b>	Teplotná sonda Na otvorenie ponuky Teplotná sonda.
<b>4</b>	Výber zóny Na aktivovanie posuvného ovládača pre zvolenú zónu.
<b>5</b> -	Ukazovateľ zóny Zobrazuje, pre ktorú zónu je posuvný ovládač aktívny.
<b>6</b>	- Na nastavenie funkcií časovača.
<b>7</b> -	Posuvný ovládač Na úpravu varného stupňa.
<b>8</b> <b>P</b>	PowerBoost Na zapnutie funkcie.
<b>9</b>	Blokovanie ovládania Na zapnutie a vypnutie funkcie.
<b>10</b>	- Okienko Hob®Hood komunikátora infračerveného signálu. Neprikrývajte.
<b>11</b>	Prestávka Na zapnutie a vypnutie funkcie.
<b>12</b> <b>0 - 9</b>	- Na zobrazenie aktuálneho varného stupňa.
<b>13</b>	Bridge Na zapnutie a vypnutie funkcie.
<b>14</b>	Ukazovatele signálu Plné spojenie / Žiadny signál. Na zobrazenie sily signálu spojenia medzi Teplotná sonda a anténou.

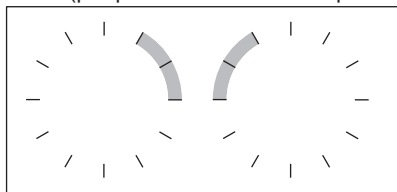
### 4.3 Teplotná sonda







- 1 Merací bod
- 2 Značka minimálnej úrovne
- 3 Odporúčané rozpätie ponorenia (pre kvapaliny)
- 4 Kalibračný kód
- 5 Háčik na zavesenie Teplotná sonda na okraj
- 6 Rukoväť s anténou vnútri

Teplotná sonda je bezdrôtová teplotná sonda fungujúca bez batérie, dodávaná spolu s varným panelom. Vnútri rukoväte je anténa. Ďalšia anténa sa nachádza pod povrchom varného panela, v oblasti medzi dvomi zadnými varnými zónami. Aby bola zabezpečená správna komunikácia medzi Teplotná sonda a varným panelom, nedávajte nič na varný panel v tejto oblasti.

Merací bod sa nachádza medzi špičkou a značkou minimálnej úrovne. Teplotná sonda vložte do pokrmu aspoň po značku minimálnej úrovne. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri varení tekutých pokrmov, ponorte Teplotná sonda do tekutiny 2-5 cm nad značku minimálnej úrovne. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnce alebo panvice prostredníctvom háčika, blízko oblasti s anténou, v polohe 1 – 3 hodín (pre ľavú stranu varného panela) alebo 9 – 11 hodín (pre pravú stranu varného panela).



Nasledovné ukazovatele zobrazujú silu spojenia medzi varným panelom a Teplotná sonda na displeji: , , . Ak varný panel nedokáže vytvoriť pripojenie, zobrazí sa . Teplotná sonda môžete premiestniť po okraji hrnce, aby ste vytvorili alebo zosilnili

spojenie. Varný panel zisťuje stav spojenia každé 3 sekundy.




Blížšie informácie nájdete v kapitole „Rady a tipy“ pre Teplotná sonda“.

### 4.4 Kľúčové funkcie vášho varného panela


Váš nový varný panel **SensePro®** vás odbornore sprevádza celým procesom varenia. V texte nižšie vám predstavíme niektoré z jeho najlepších funkcií.


V závislosti od druhu pokrmu môžete použiť Sprievodca pečením s alebo bez Teplotná sonda. Pre rôzne pokrmy máte k dispozícii rôzne súbory funkcií.

**Teplotná sonda**  – môžete používať dvoma spôsobmi. Meria teplotu pri funkciách ako Teplomer a Piecť na panvici a pomáha udržiavať presnú teplotu pri varení rôznych druhov jedál Sous-vide alebo používaní funkcií ako Poširovať, Pomaly variť alebo Opätovne zohriať.

**Sprievodca pečením** – uľahčuje varenie tak, že vám ponúkne osvedčené recepty na rôzne jedlá s preddefinovanými parametrami varenia a podrobnými pokynmi. Môžete ho použiť s Teplotná sonda, napr. na prípravu steaku, alebo bez, napr. na prípravu palaciek. Dostupné voliteľné funkcie závisia od druhu pokrmu, ktorý chcete pripraviť. V tomto režime môžete použiť funkcie ako Sous-vide, Piecť na panvici, Pomaly variť, Opätovne zohriať a mnohé ďalšie. Automaticky otvárané okná a zvuky vás


informujú, keď pokrm dosiahne prednastavenú teplotu. K Sprievodca pečením máte prístup z Ponuka.

**Sous-vidé**  – spôsob varenia vákuovo zabaleného pokrmu pri nízkej teplote, pokrm sa varí dlhší čas, čím sa zachovávajú vitamíny a chuť ingrediencií. Váš varný panel vám umožní precízne nastavenie a poskytne vám praktické pokyny. Keď funkciu zvolíte prostredníctvom Sprievodca pečením, máte k dispozícii teploty pre rôzne druhy jedál. Ak aktivujete funkciu prostredníctvom Sous-vidé v ponuke Ponuka, môžete si zvoliť aj vlastnú teplotu.


**Piečť na panvici**  – smaženie s automaticky ovládaným ohrevom pre rôzne druhy pokrmov. Pomôže vám predísť prehriatiu pokrmu alebo oleja. Zapnete ju tak, že zvolíte možnosť Sprievodca pečením z ponuky Ponuka.


**Teplomer** – s touto funkciou Teplotná sonda meria teplotu počas varenia. Nemôžete ju používať, keď je aktivovaná funkcia Sprievodca pečením.

**Ostatné užitočné funkcie vášho varného panela:**


**Topenie**  – táto funkcia je ideálna na topenie čokolády alebo masla.

**PowerBoost P** – táto funkcia rýchlo uvarí veľké množstvo vody.

**Prestávka**  – táto funkcia zníži varný stupeň na 1 pre všetky varné zóny, takže pokrmy zostanú dlho teplé.

**Bridge**  – táto funkcia vám umožní skombinovať obe ľavé bočné zóny a použiť väčší kuchynský riad. Môžete ju použiť spolu s Piečť na panvici.

**Hob<sup>2</sup>Hood** – táto funkcia pripojí varný panel k špeciálnemu odsávaču pár a náležite reguluje rýchlosť ventilátora.

**Blokovanie ovládania**  – táto funkcia dočasne deaktivuje ovládací panel počas varenia.

**Detká poisťka** – táto funkcia deaktivuje ovládací panel počas nečinnosti varného panela, čím zabráni náhodnému použitiu.

**Stopky, Odpočítavajúci časovač, a Kuchynský časomer** – sú tri funkcie na monitorovanie času varenia, medzi ktorými si môžete vybrať.

Blížšie informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“.

## 4.5 OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



### VAROVANIE!

III / II / I Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Ukazovateľ signalizuje úroveň zvyškového tepla.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne nádoby na varenie. Sklokeramika sa ohreje teplom riadu na varenie.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!







Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Používanie displeja

- Môžu byť použité iba podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.

- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie dostupnými funkciami použite rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžite dotykom displeja.
- Môžete zmeniť väčšinu parametrov zobrazených na displeji dotykom príslušných symbolov.

- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu alebo dotknutím sa voliteľnej funkcie, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znovu zobrazia.
- U niektorých funkcií sa pri spustení zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami. Na trvalé vypnutie automaticky otváraného okna natrvalo začiarňte  než zapnete funkciu.
- Najprv zvolíte zónu, aby ste zapli funkcie časovača.

Symboly užitočné pre navigáciu na displeji	
	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
	Návrat/posunutie dopredu o jednu úroveň v ponuke Ponuka.
	Listovanie nahor/nadol pokynmi na displeji.
	Zapnutie/vypnutie voliteľných funkcií.
	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
	Výber nastavenia.

## 5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuku.

Nastavenia môžete zmeniť v Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

## 5.3 Kalibrácia Teplotná sonda

Než začnete používať Teplotná sonda, musíte ju nakalibrovať, aby ste zabezpečili správne odčítanie teploty.


Po správnom nakalibrovaní teplotná sonda Teplotná sonda meria teplotu v bode varu s toleranciou  $\pm 2$  °C.

Tento postup vykonajte, keď:

- prvýkrát inštalujete varný panel;
- premiestňujete varný panel na iné miesto (zmena nadmorskej výšky);
- vymieňate Teplotná sonda.




Použite hrniec s priemerom dna 180 mm a naplňte ho s 1 – 1,5 l vody.

1. Ak chcete nakalibrovať alebo prekalibrovať funkciu, položte Teplotná sonda na okraj hrnca. Hrnec naplňte studenou vodou, minimálne po minimálnu vyznačenú úroveň, a položte ho na ľavú prednú varnú zónu.
2. Dotknite sa . Vyberte Nastavenia > Teplotná sonda > Kalibrácia zo zoznamu. Postupujte podľa pokynov na obrazovke.
3. Dotknite sa Start vedľa varnej zóny. Po dokončení postupu sa zobrazí informačné automaticky otvárané okno.




Do vody nedávajte soľ, môže to ovplyvniť postup.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

## 5.4 Teplotná sonda párovanie

Varný panel je z výroby spárovaný s Teplotná sonda.

Ak vymeníte Teplotná sonda za novú, je potrebné ju spárovať s varným panelom.


1. Dotknite sa . Vyberte Nastavenia > Teplotná sonda > Párovanie zo zoznamu.
2. Dotknite sa Odpojiť pre odpojenie predošlej Teplotná sonda.
3. Dotknite sa Párovať vedľa varnej zóny.


Zobrazí sa automaticky otvárané okno.

4. Zadajte päťčíselný kód vyrytý na vašej novej Teplotná sonda pomocou numerickej klávesnice.
5. Dotykem Ok potvrdíte nastavenie.

Vaša Teplotná sonda je teraz spárovaná s varným panelom.


Teplotná sonda po spárovaní vždy nakalibruje.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru Ponuka.

## 5.5 Ponuka štruktúra

Ak chcete otvoriť a zmeniť nastavenia varného panela alebo zapnúť niektoré funkcie, dotknite sa .

Sprievodca pečením	Pozrite si časť Sprievodca pečením v kapitole „Každodenné používanie“.		
Funkcie varného panela	Sous-vide		
	Teplomer		
	Topenie		
Nastavenia	Detská poistka		
	Stopky		
	Hob®Hood	Pozrite si časť Hob®Hood v kapitole „Každodenné používanie“.	
	Teplotná sonda	Pripojenie	
		Kalibrácia	
		Párovanie	
	Nastavenie	Sprievodca pečením	
		Jazyk	
		Tóny tlačidiel	
		Hlasitosť zvuku	
Jas displeja			
Servis	Režim Demo		
	Licencia		
	Zobrazit' verziu softvéru		
	História upozornení		
	Obnovit' nastavenia		




## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľahadne 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 príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Biely symbol varnej zóny bliká a indukčná varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých 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 hodine



Keď použijete Pieť na panvici, varný panel sa vypne po 1,5 hodine. Pri Sous-vide sa varný panel vypne po 4 hodinách.

### 6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

Keď položíte hrniec na zvolenú varnú zónu, hrniec ju automaticky rozpozná a na displeji sa zobrazí príslušný posúvač. Posúvač je viditeľný 8 sekúnd, potom sa displej vráti do hlavného náhľadu. Na rýchlejšie zatvorenie posúvača klepnite na obrazovku mimo oblastí posúvača.

Keď sú zapnuté iné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Pozrite si časť „Správa výkonu“.



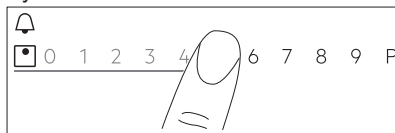
Uistite sa, že je hrniec vhodný pre indukčné varné panely. Bližšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti „Tipy a rady“. Veľkosť hrnca skontrolujte v časti „Technické údaje“.

### 6.4 Varný stupeň

1. Zapnite varný panel.
2. Varnú nádobu položte na zvolenú varnú zónu.

Posuvný ovládač pre zvolený varnú zónu sa zobrazí na displeji a je aktívny 8 sekúnd.

3. Nastavte želaný varný stupeň dotykom alebo posunom prsta. Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa.




Varný stupeň môžete zmeniť aj počas varenia. Dotknite sa symbolu výberu

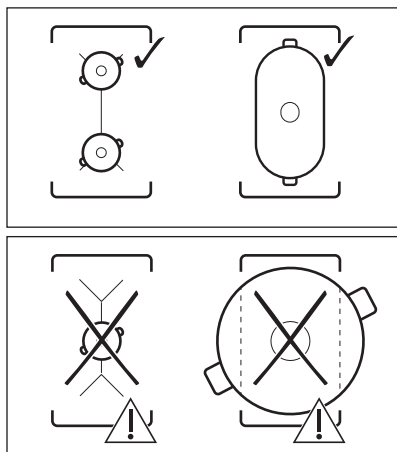
zóny na hlavnom náhľade ovládacieho panela a posuňte prst doľava alebo doprava (na zníženie alebo zvýšenie varného stupňa).


## 6.5 Funkcia Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom.

Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.
2. Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol zóny sa zmení.
3. Nastavte varný stupeň. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Varné zóny budú fungovať samostatne.


## 6.6 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

1. Najprv sa dotknite želaného symbolu zóny.

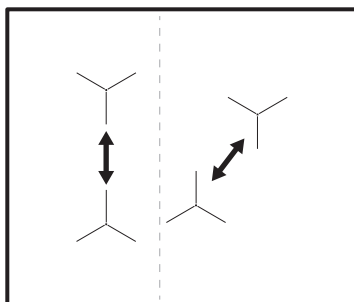
2. Dotknite sa **P** alebo posuňte prst doprava, aby ste zapli funkciu pre zvolenú varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa. Funkcia sa vypne automaticky. Na vypnutie funkcie ručne vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň.

 Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

## 6.7 Správa výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 680 W.
- Funkcia znižuje výkon ostatných varných zón pripojených k rovnakej fáze, čo má vplyv na dostupný varný stupeň.
- Maximálny varný stupeň je zobrazený na posúvači. Sú aktívne iba biele číslice.
- Ak nie je dostupný vyšší varný stupeň, najprv zredukujte ostatné varné zóny.



## 6.8 Sprievodca pečením

Táto funkcia prispôsobí nastavenia rôznym druhom pokrmov a zachová ich počas celého varenia.

S funkciou môžete pripraviť širokú škálu pokrmov, ako napr. Mäso, Ryby a morské plody, zeleninu, Polievky, Omáčky, Cestoviny alebo Mlieko. K dispozícii máte rôzne spôsoby prípravy pre rôzny druhy pokrmov, napr. pre kurča si môžete vybrať medzi Piecť na panvici, Sous-vide alebo Poširovať.

Funkciu môžete aktivovať iba na ľavej strane varného panela. Sprievodca pečením s funkciou Sous-vide môžete aktivovať pre ľavú prednú alebo zadnú varnú zónu. Ak chcete používať Piecť na panvici, môžete ju aktivovať pre ľavú prednú varnú zónu alebo obe varné zóny pri premostení.



Ak je zapnutá funkcia Sprievodca pečením na ľavej prednej varnej zóne, zóny napravo použite na varenie bez funkcie.

Nepoužívajte kuchynský riad s priemerom dna prekračujúcim 200 mm na ľavej zadnej varnej zóne, keď je funkcia v činnosti na ľavej prednej zóne. Môže to ovplyvniť pripojenie medzi Teplotná sonda a anténou umiestnenou pod povrchom varného panela.

**i** Kuchynský riad pred varením neohrievajte. V prípade potreby používajte iba studenú vodu alebo tekutinu. Zohrievajte iba studenú pokrmu.

**i** Pre Piecť na panvici postupujte podľa pokynov na displeji. Keď je panvica horúca, pridajte olej.

**i** S Sprievodca pečením funguje funkcia časovača ako Kuchynský časomer. Nezastaví funkciu, keď uplynie nastavený čas.

1. Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa  alebo  a vyberte Sprievodca pečením.
2. Vyberte zo zoznamu typ pokrmu, ktorý chcete pripraviť. Pre každý typ pokrmu je k dispozícii niekoľko voliteľných funkcií.

Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.

- Môžete sa dotknúť Ok na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia.
- Pre Piecť na panvici môžete zmeniť predvolený varný stupeň. Pri niektorých pokrmoch môžete skontrolovať teplotu vnútri pokrmu tak, že zvolíte Teplotná sonda.
- Pri väčšine voliteľných funkcií, napr. Sous-vide a Poširovať, môžete zmeniť predvolenú teplotu.
- Môžete zmeniť predvolený čas alebo nastaviť váš vlastný. Minimálny čas je vopred nastavený iba pre Sous-vide.

Ďalšie informácie s podrobnými pokynmi sú dostupné na obrazovke. Môžete nimi

prechádzať prostredníctvom  a .


3. Dotknite sa Ok. Postupujte podľa pokynov v automaticky otváraných oknách.

Niektoré z voliteľných funkcií začínajú predohrevom. Pribeh ohrevu môžete sledovať na ovládacom pásiku.

4. Ak sa zobrazí automaticky otvárané okno s pokynmi, dotknite sa Ok a potom Start, aby ste pokračovali.

Funkcia pracuje so štandardnými nastaveniami.


Ak chcete automaticky otvárané okno


natrvalo vypnúť, začiarknite , skôr než zapnete funkciu.

5. Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete zatvoriť okno, dotknite sa Ok.

Funkcia sa automaticky nezastaví.

Pri Sous-vide sa varný panel automaticky vypne najneskôr po štyroch hodinách.

Na zastavenie funkcie sa dotknite 

alebo , symbolu aktívnej zóny, a potom zvolíte Stop. Pre potvrdenie sa dotknite Áno v automaticky otváranom okne.

## 6.9 Sous-vide

Na prípravu mäsa, ryby alebo zeleniny s použitím funkcie potrebujete vhodné vrecká so zipsovým uzáverom, alebo plastové vrecká a vákuovacie zariadenie. Pokrmy a koreniny dajte do vreciek a vzduchotesne ich uzavrite. Pokrmy pripravené na varenie touto metódou si môžete aj kúpiť.



### VAROVANIE!



Riadte sa zásadami potravinovej bezpečnosti. Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.

K funkcii si môžete individuálne nastaviť čas a teplotu (medzi 35 a 85 °C) vhodné pre druh pokrmu, ktorý chcete pripraviť. Použite maximálne 4 litre vody, hrniec zakryte pokrievkou. Ďalšie podrobnosti o nastaveniach nájdete v tabuľke Sprievodca varením v kapitole „Rady a tipy“. Pokrm pred prípravou rozmrazte.

Táto funkcia sa dá použiť iba pre ľavú prednú alebo ľavú zadnú varnú zónu. Ak je zapnutá funkcia Sous-vide, na varenie bez funkcie použite zóny napravo.





S Sous-vide funguje funkcia časovača ako Kuchynský časomer. Táto funkcia sa vypne automaticky maximálne po štyroch hodinách.


1. Pripravte porcie pokrmu podľa pokynov vyššie.
2. Hrnec so studenou vodou položte na ľavú prednú alebo zadnú varnú zónu.
3. Dotknite sa  > Sous-vide. Tiež sa môžete dotknúť  > Funkcie varného panela > Sous-vide.
4. Nastavte správnu teplotu. Nastavte čas (voliteľne). Čas varenia závisí od hrúbky a druhu pokrmu.
5. Ak chcete pokračovať, dotknite sa Ok.
6. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca.
7. Dotknite sa Ok, aby ste zatvorili automaticky otvárané okno.
8. Dotknite sa Start, aby ste zapli predohrev.

Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Dotykom Ok potvrdíte nastavenie.

9. Jednotlivé porcie pokrmu dajte vo vreckách zvislo do hrnca (môžete použiť stojan Sous-vide). Dotknite sa Start.

Ak nastavíte Kuchynský časomer, spustí sa spolu s funkciou.



10. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bliká . Signál vypnete tlačidlom .

Na zastavenie alebo zmenu nastavenia funkcie sa dotknite  alebo symbolu aktivnej zóny a potom Stop. Nastavenie potvrdíte dotykom Áno v automaticky otváranom okne.



## Uchovanie teploty KeepTemperature


Funkcia Sous-vide môžete použiť na varenie, pričom Teplotná sonda presne sleduje a udržiava teplotu (s presnosťou +/-1 °C). Môžete pripraviť široký rad pokrmov, ako napr. omáčky (napr. rôzne druhy kari alebo bujabézy). Môžete použiť vlastné nastavenia alebo odporúčania v tabuľke Sprievodca varením v kapitole „Rady a tipy“.

Táto funkcia sa dá použiť iba pre ľavú prednú alebo ľavú zadnú varnú zónu.

1. Dotknite sa  > Funkcie varného panela > Sous-vide alebo sa dotknite  > Sous-vide, aby ste prešli na funkciu.
  2. Nastavte správnu teplotu. Nastavte čas (voliteľne).
  3. Ak chcete pokračovať, dotknite sa Ok.
  4. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca alebo ju zasuňte do pokrmu.
  5. Dotknite sa Start, aby ste zapli predohrev.
- Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno.
6. Dotknite sa Ok, aby ste zatvorili automaticky otvárané okno.
  7. Dotknite sa Start.

Ak nastavíte Kuchynský časomer, spustí sa spolu s funkciou.

- Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bliká . Signál vypnete tlačidlom .



Na zastavenie alebo zmenu nastavenia funkcie sa dotknite  alebo symbolu aktívnej zóny a potom Stop. Nastavenie potvrdíte dotykom Áno v automaticky otváranom okne.


## 6.10 Teplomer

S touto funkciou funguje Teplotná sonda ako teplomer, čo vám pomáha monitorovať teplotu pokrmu alebo tekutiny počas varenia. Môžete sa na ňu spoľahnúť napr. pri ohreve mlieka alebo kontrole teploty detského pokrmu.

Aby ste mohli funkciu používať, musí byť aktívna aspoň jedna varná zóna.


Funkciu môžete aktivovať pre všetky varné zóny, ale naraz vždy iba pre jednu varnú zónu.

- Teplotná sonda vložte do pokrmu alebo tekutiny až po minimálnu označenú úroveň.
- Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili ponuku Teplotná sonda, a vyberte Teplomer. Tiež sa môžete dotknúť  > Funkcie varného panela > Teplomer.
- Dotknite sa Start. Meranie začína na aktívnej varnej zóne.  
Ak nie je aktívna žiadna z varných zón, zobrazí sa informačné automaticky otvárané okno.




Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa čísiel indikujúcich teplotu alebo  a vyberte Stop.

## 6.11 Topenie

Túto funkciu môžete použiť na topenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla. Túto funkciu môžete použiť naraz iba pre jednu varnú zónu.

- Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
- Zo zoznamu zvolíte Funkcie varného panela > Topenie.

- Dotknite sa Start.  
Potom treba vybrať požadovanú varnú zónu.  
Ak je už varná zóna aktívna, zobrazí sa rozbaľovacie okno. Funkciu aktivujete zrušením predchádzajúceho varného stupňa.



Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

Na zastavenie funkcie sa dotknite symbolu výberu zóny a potom sa dotknite Stop.




## 6.12 || Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Funkciu nemôžete zapnúť keď je spustené Sprievodca pečením alebo Sous-vide.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly  a . Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zamknuté.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Rozsvieti sa symbol . Varný stupeň je znížený na 1.  
Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu .

Funkcia vypne PowerBoost. Najvyšší varný stupeň sa opäť zapne keď sa znova dotknete .

## 6.13 Časovač

### Odpočítavajúci časovač

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.



Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

- Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
- Dotknite sa symbolu zóny.

3. Dotknite sa .


Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

4. Funkciu zapnete začiar knutím .

Symbol sa zmení na  .


5. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a/alebo minúty).

6. Dotykom Ok potvrdíte voľbu.

Môžete tiež zvoliť , aby ste zrušili váš výber.


Po uplynutí nastaveného času zaznie


zvukový signál a bude blikať .

Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Ak chcete funkciu vypnúť, zmeňte nastavenie varného stupňa na 0.

Alternatívne sa na vypnutie funkcie

dotknite  naľavo od hodnoty časovača,

dotknite sa  vedľa a potvrdíte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

## Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý ale varné zóny nie sú v činnosti.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu. Na displeji sa zobrazí príslušný posúvač.

2. Dotknite sa .


Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.


3. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a minúty).

4. Dotykom Ok potvrdíte voľbu.


Môžete tiež zvoliť , aby ste zrušili váš výber.

Po uplynutí nastaveného času zaznie

zvukový signál a bude blikať .


Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Na vypnutie funkcie sa dotknite .



naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa  a potvrdíte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

## Stopky

Funkcia automaticky začne odpočítavanie po zapnutí varnej zóny. Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

1. Dotknite sa  pre prístup k Ponuka.
2. Posúvajte Ponuka, aby ste zvolili Nastavenia > Stopky.
3. Dotknite sa, aby ste zapli/vypili funkciu.

Keď nadvihnete hrniec, funkcia sa


nezastaví. Na resetovanie funkcie a jej opätovné ručné zapnutie sa dotknite  a zvoľte Obnoviť z automaticky otváraného okna. Táto funkcia začne odpočítanie od 0. Na Prestávka funkcie pre jedno konkrétne varenie sa dotknite  a zvoľte Prestávka z automaticky otváraného okna. Zvoľte Start, aby pokračovalo varenie.

## 6.14 Zámok

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.


Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy.




Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.15 Detská poistka




Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Detská poistka zo zoznamu.
3. Zapnite vypínač a dotknite sa písmen A-O-X v abecednom poradí, aby ste zapli funkciu. Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti



mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

## 6.16 Jazyk

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jazyk zo zoznamu.
3. Vyberte vhodný jazyk.  
Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa . Zobrazí sa zoznam. Vyberte tretiu položku zhora, potom predposlednú položku. Následne vyberte druhú položku. Posuňte sa dole a vyberte vhodný jazyk zo zoznamu. Nakoniec zvolíte položku vpravo.  
Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

## 6.17 Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuku


Môžete vybrať aký typ zvuku vydá váš varný panel alebo úplne vypnúť zvuky. Môžete si vybrať medzi kliknutím (predvolene) alebo pípnutím.


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuku zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú voliteľnú funkciu.  
Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

## 6.18 Jas displeja

Môžete zmeniť jas displeja.

K dispozícii sú 4 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 4 je najvyššia.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jas displeja zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú úroveň.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

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

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho hrnca na varnom paneli.

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred použitím tejto funkcie. Ďalšie informácie nájdete v používateľskej príručke odsávača pár.

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora. Varný panel môžete zvolením H1 nastaviť tak, aby aktivoval iba osvetlenie.



Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, deaktivuje sa predvolené pripojenie k varnému panelu. Funkciu znova aktivujete ZAPNUTÍM a VYPNUTÍM oboch spotrebičov.

Režim	Automatické osvetlenie	Vrenie 1)	Smaženie <sup>2)</sup>
H0	Vypnúť	Vypnúť	Vypnúť
H1	Zapnúť	Vypnúť	Vypnúť
H2 <sup>3)</sup>	Zapnúť	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1



Re-žim	Auto-ma-tické osve-tlenie	Vrenie 1)	Smaženie <sup>2)</sup>
H3	Za-pnúť	Vypnúť	Rýchlosť ve-ntilátora 1
H4	Za-pnúť	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ve-ntilátora 1
H5	Za-pnúť	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ve-ntilátora 2
H6	Za-pnúť	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ve-ntilátora 3

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces smaženia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.


## Zmena režimov

Ak nie ste spokojní s úrovňou hlučnosti/ rýchlosťou ventilátora, môžete prepnúť režim manuálne.

1. Dotknite sa .

Zo zoznamu zvolíte Nastavenia > Hob<sup>2</sup>Hood.

2. Vyberte vhodný režim.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.

Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

## 7. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Kuchynský riad



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom

#### Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

**Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:**

- po nastavení varnej zóny na najvyšší varný stupeň zovrie voda veľmi rýchlo,
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché. Pred položením pánvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.

#### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.



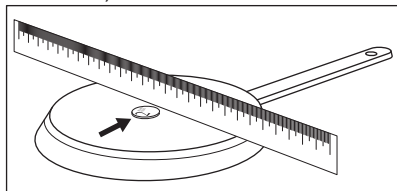
Pozrite si časť „Technické údaje“.



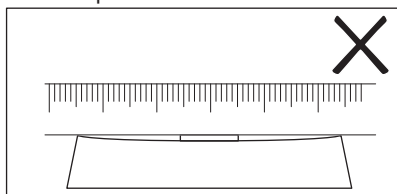
## 7.2 Vhodné panvice pre funkciu Piecť na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

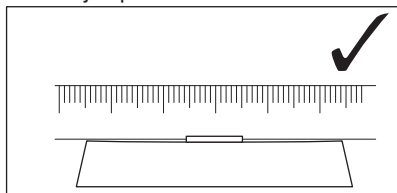
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu v hodnote 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo podobne hrubú mincu).



- a. Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



- b. Ak medzi pravítko a panvicu mincu nemôžete vložiť, panvica je správna.



## 7.3 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: 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).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu, hrniec je zistený po umiestnení na varný panel.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

## 7.4 Ōko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

## 7.5 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zá-smažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčeky.		
<b>P</b>	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

## 7.6 Rady a tipy pre Teplotná sonda



Pri funkciách ako Sprievodca pečením a Sous-vide môžete použiť Teplotná sonda iba na ľavej strane varného panela. S funkciou Teplomer môžete použiť Teplotná sonda aj na pravej strane varného panela.

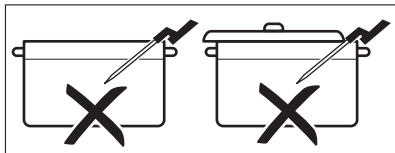
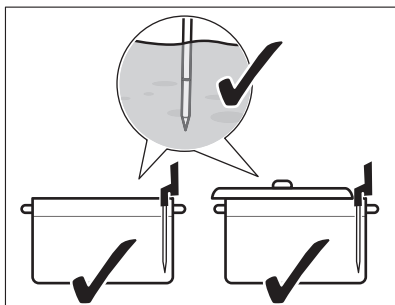
V záujme silného spojenia (☞, ☞) medzi Teplotná sonda a varným panelom:

### Tekutiny

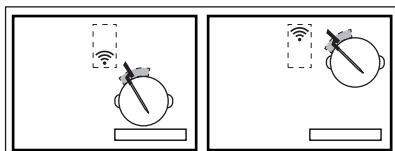
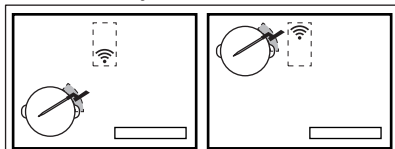
- Teplotná sonda ponorte do tekutiny v rámci odporúčaného rozpätia

ponorenia. Značka minimálnej úrovne musí byť zakrytá.

- Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca. Ak je to možné, dajte ju do zvislej polohy. Uistite sa, že špička príde do kontaktu s dnom hrnca. Rukováť Teplotná sonda musí byť vždy mimo hrnca alebo panvice.

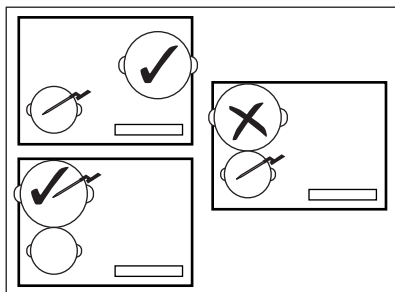


- Ak chcete používať Teplotná sonda na ľavej strane varného panela, zaistíte, aby bola blízko stredu varného panela, v polohe 1 – 3 hodín. Ak ju chcete používať napravo (s funkciou Teplomér), uistíte sa, že je umiestnená v polohe 9 – 11 hodín. Informácie nájdete na obrázku nižšie.



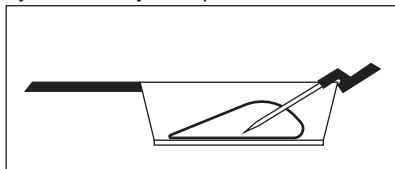
Ak sa nepodarí vytvoriť spojenie, Teplotná sonda môžete premiestniť po okraji hrnca.

- Hrnec môžete čiastočne zakryť pokrievkou.
- Ak používate ľavú prednú varnú zónu, nekladte veľké hrnce na ľavú zadnú zónu. Veľké hrnce na ľavej zadnej varnej zóne môžu blokovat' signál. Veľký hrniec premiestnite na pravú zadnú varnú zónu.

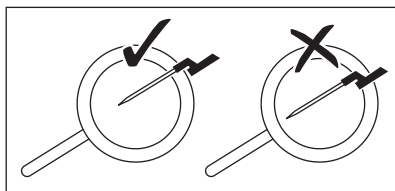


### Pevné pokrmy (meranie vnútornej teploty)

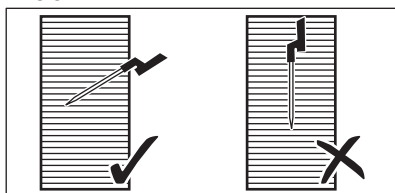
- Teplotná sonda zastrčíte do najhrubšej časti pokrmu, až po značku minimálnej úrovne. Bod merania má byť v strednej časti porcie.



- Uistite sa, že je Teplotná sonda pevne vložená do pokrmu. Kovové časti Teplotná sonda sa nesmú dotýkať stien hrnca/panvice. Háčik na rukoväti musí ukazovať nadol.



- Pri mäse/rybách s hrúbkou 2 – 3 cm sa má špička Teplotná sonda dotýkať dna panvice.
- Pred obrátením pokrmu Teplotná sonda odstráňte.
- Keď používate gril plancha, uistite sa, že rukoväť Teplotná sonda zostane na pravej strane, mimo jeho povrchu. Riadte sa pokynmi na obrázkoch nižšie.



## 7.7 Chladenie pri nízkych teplotách – Princípy potravinovej bezpečnosti

Bezpodmienečne dodržte nasledovné pokyny pri varení na nízkych teplotách, napr. Sous-vide.

- Pred prípravou jedla si umyte/dezinfikujte ruky. Použite jednorazové rukavice.
- Použite iba vysoko kvalitné čerstvé potraviny uložené vo vhodných podmienkach.
- Vždy dôkladne umyte a ošúpte ovocie a zeleninu.
- Uchovajte váš pracovný povrch a dosky na rezanie čisté. Použite rôzne dosky na rezanie pre rôzne druhy potravín.
- Dávajte mimoriadny pozor na hygienu potravín pri príprave hydiny, vajec a ryby. Hydinu treba vždy pripraviť pri teplote minimálne 65 °C po dobu minimálne 50 minút.
- Uistite sa, že ryba, ktorú chcete pripraviť pomocou Sous-vide, má kvalitu sashimi, t.j. je extra čerstvá.
- Pripravené potraviny uskladnite v chladničke na maximálne 24 hodín.
- U ľudí s oslabeným imúnnym systémom alebo chronickými

zdravotnými problémami sa odporúča potraviny pred konzumáciou pasterizovať. Potraviny pasterizujte pri 60 °C po dobu minimálne jednej hodiny.

## 7.8 Príručka varenia

Tabuľka nižšie ukazuje príklady druhov potravín a poskytuje vám optimálne teploty a navrhované doby varenia. Parametre sa môžu líšiť v závislosti od teploty, kvality, konzistencie, a množstva potravín.

Dĺžka doby varenia závisí viac od hrúbky potravín než hmotnosti. Napr. u steaku, čím je kus hrubší, tým dlhšie trvá jeho jadro dosiahnuť preddefinovanú teplotu. 2 cm hrubý steak si vyžaduje približne hodinu na dosiahnutie 58 °C, zatiaľ čo 5 cm hrubý steak potrebuje približne štyri hodiny.

Monitorujte varenie, aby ste sa uistili, že parametre nižšie vyhovujú vašim návykom pri varení a kuchynskému riadu. Môžete zmeniť tieto parametre v závislosti od vašich osobných preferencií.

Druh jedla	Proces varenia	Úroveň prípravy	Hrúbka/množstvo potravín	Jadrová teplota/teplota pečenia (°C)	Doba pečenia (min.)
Hovädzí steak	Sous-vide	neprepečený	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		stredne prepečený	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		prepečený	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250

Druh jedla	Proces vare- nia	Úroveň prí- pravy	Hrúbka/ množstvo potravín	Jadrová te- plota/teplo- ta pečenia (°C)	Doba pečenia (min.)
Kuracie prsia	Sous-vide	prepečené	200 – 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pošírovať	prepečené		68 - 74	35 - 45
Kuracie stehno	Pošírovať	prepečené	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Bravčový steak	Sous-vide	prepečený	2 cm	60 - 66	35 - 60
Bravčové – sviečkovica	Sous-vide	prepečená	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jahňacie filé	Sous-vide	stredne pre- pečené	2 cm	56 - 60	35 - 60
		prepečené		64 - 68	40 - 65
Jahňací chrbát (bez kostí)	Sous-vide	stredne pre- pečený	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		prepečený		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	priesvitný	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošírovať	priesvitný	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuniak	Sous-vide	priesvitný	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevety	Sous-vide	priesvitné	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45
Vajcia	Sous-vide	mäkké <sup>1)</sup>	M – veľkosť <sup>1)</sup>	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		stredne <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		tvrdé <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Vrenie	mäkké	vrenie	4	
		stredne	vrenie	7	
		tvrdé	vrenie	10	
Ryža	Napučanie	uvarená	-	-	10 - 30
Zemiaky	Vrenie	uvarené	-	-	15 - 30
Zelenina (čerstvá)	Sous-vide	uvarená	-	85	30 - 40

Druh jedla	Proces vare- nia	Úroveň prí- pravy	Hrúbka/ množstvo potravín	Jadrová te- plota/teplota pečenia (°C)	Doba pečenia (min.)
Špargľa	Sous-vide	uvarená	-	85	30 - 40

1) Bielok vajca zostane tekutý.

2) Časy sú pre stredne veľké vajcia. Pre veľké vajcia a vajcia z chladničky pridajte jednu minútu k dobe varenia.

### Dodatočné tipy pre Sprievodca pečéním:

- Hrniec pred varením naplňte vhodným množstvom kvapaliny (napr. medzi 1 –3 litrami). Snažte sa vyhnúť pridávaniu vody počas varenia.
- Použite veko na úsporu energie a rýchlejšie dosiahnutie teploty (aj na predohrev vody).
- Pokrm počas varenia pravidelne miešajte, aby ste zabezpečili rovnomerné rozvádzanie teploty.
- Na samom začiatku varenia pridajte soľ.
- Jedlo pred pripravením rozmrazte.
- Pridajte zeleninu (napr. brokolicu, kaleráb, fazuľu, ružičkovú kapustu), keď voda dosiahne určenú teplotu a zobrazí sa automaticky otvárané okno.
- Pred začatím funkcie pridajte do studenej vody zemiaky alebo ryžu.
- Pre husté omáčky, omáčky, polievky, kari omáčky, ragú, guláš a vývary môžete použiť Opätovne zohriať alebo Pomaly variť. Pred spustením funkcie Pomaly variť zamrazte prísady (bez Teplotná sonda) a pridajte studenú vodu, následne zapnite funkciu z Sprievodca pečéním.
- Pre malé morské plody, napr. krúžky chobotnice/chápadlá alebo mäkkýše môžete použiť Piecť na panvici.

### Dodatočné tipy pre Piecť na panvici:



#### VAROVANIE!

Používajte iba panvice s plochým dnom.



#### UPOZORNENIE!

Viacvrstvé panvice používajte len pri nízkej úrovni varného stupňa, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.

- Funkciu zapnite, keď je varný panel studený (nie je potrebný predohrev).
- Používajte varné nádoby z nehrdzavejúcej ocele s dvojitém dnom.
- Nepoužívajte varné nádoby s reliéfom v strede dna.
- Rôzne veľké panvice poskytujú rôzne časy ohrevu. Ťažké panvice uchovávajú viac tepla ako ľahké panvice, ale dlhšie sa zohrievajú.
- Jedlo obráťte keď dosiahne polovicu želanej teploty. Veľmi hrubé porcie jedla treba obrátiť častejšie (napr. každé dve minúty). Odporúčame vám, aby ste pre dosiahnutie najlepších výsledkov najprv použili metódu Sous-vide. Pred servírovaním položte pripravené porcie na predhriatu panvicu a rýchlo ich opečte z oboch strán.
- Pred obrátením jedla vždy odoberte Teplotná sonda.

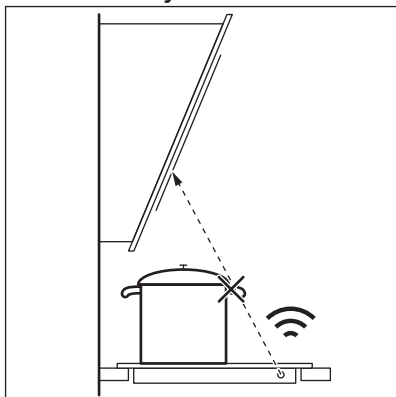
## 7.9 Rady a tipy pre Hob²Hood

Používanie varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Na panel odsávača pár nemierte halogénové svetlo.
- 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 na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**




Okienko Hob<sup>2</sup>Hood komunikátora infračerveného signálu udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob<sup>2</sup>Hood.

### Odsávače pár s funkciou Hob<sup>2</sup>Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré podporujú túto funkciu, nájdete na našej webovej stránke. Odsávače pár spoločnosti AEG, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol .

## 8. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

### 8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.

Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvry od vody, masné škvry, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.

## 9. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.





## 9.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň do 60 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.	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. Varný panel odpojte od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varná doska sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
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 na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Po aktivácii funkcie Sprievodca pečením začne varný panel s ohrevom, prestane, potom začne znova.	Ide o bezpečnostnú kontrolu, či je Teplotná sonda v hrnci, pre ktorý bola aktivovaná funkcia Sprievodca varením.	Ide o normálny proces, nie je to porucha.



Problém	Možné príčiny	Riešenie
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Displej zobrazuje, že sa Teplotná sonda nenašla.	Poloha Teplotná sonda je nesprávna. Niečo blokuje signál (napr. príbor, rukoväť panvice alebo iný hrniec).	Teplotná sonda umiestnite správne. Podrobnejšie informácie nájdete na obrázkoch v kapitole „Tipy a rady“. Odstráňte akékoľvek kovové predmety alebo iné predmety, ktoré môžu blokovať signál.
Displej ukazuje, že teplota vody je vyššia ako 100 °C.	Nenakalibrovali ste Teplotná sonda alebo ste ju nakalibrovali nesprávne. Varný panel ste premiestnili na iné miesto.	Opäť nakalibrujte Teplotná sonda. Pozrite si časť „Kalibrácia“. Možno bude treba skontrolovať aj kód kalibrácie. Pozrite si časť „Spárovanie“.
	Do vody ste dali príliš veľa soli.	Vriacu vodu nesoľte.
Na displeji nie je zobrazená teplota. Na displeji sa zobrazí výstražná ikona.	Teplotná sonda sa nepripojila k varnému panelu, pretože je intenzita signálu príliš slabá.	Teplotná sonda umiestnite blízko antény na povrchu varného panela, k stredu varného panela. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Niečo zakrýva Teplotná sonda alebo anténu na povrchu varného panela, napr. kovový príbor.	Predmet zakrývajúci anténu odstráňte. Uistite sa, že je kuchynský riad uprostred varnej zóny. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Spojenie medzi Teplotná sonda a anténou sa zrušilo.	Uistite sa, že signálu nič neprekáža. Premiestnite Teplotná sonda po okraji hrnca, aby ste upravili jej polohu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Nejaké spotrebiče pracujú na rovnakej frekvencii a rušia spojenie.	Odstráňte spotrebiče, ktoré by mohli rušiť spojenie. Pozrite si časť „Technické údaje“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Jedlo má inú než očakávanú teplotu.	Teplotná sonda nie je vložená správne.	Uistite sa, že je merací bod umiestnený v najhrubšej časti pokrmu. Podrobnejšie informácie nájdete na obrázkoch v kapitole „Tipy a rady“.
Varný panel zaznamená výrazné teplotné skoky.	Počas varenia ste pridali ste vodu alebo vymenili hrniec.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec.
	Teplota v hrnci nie je rovnomerne rozložená, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Pokrmu 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 zabráňuje zapnutiu.	Skôr než zapnete jednu funkciu, vypnite predchádzajúcu.
Spríevodca pečením alebo Sous-vide sa vypne.	Na začiatku varenia je teplota kvapaliny v hrnci vyššia ako 40 °C. Použitý kuchynský riad je horúci.	Používajte iba studené kvapaliny. Kuchynský riad nepredhrievajte.
Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte príslušný predmet z ovládacieho panela.
Hob <sup>2</sup> Hood funguje, ale svieti iba osvetlenie.	Aktivovali ste H1 režim.	Zmeňte režim na H2 – H6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
Hob <sup>2</sup> Hood režimy H1 – H6 sú v činnosti, ale osvetlenie nesvieti.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových tlačidiel nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Obnovte všetky funkcie na nastavenia z výroby. Vyberte možnosť „Obnoviť nastavenia z Ponuka.“ Varný panel odpojte od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. Nastavte Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuku.
Varná zóna sa vypne. Zobrazí sa výstražné hlásenie, že sa varná zóna vypne.	Automatické vypínanie vypne varnú zónu.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“. Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Funkcia Blokovanie ovládania je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa O - X - A.	Funkcia Detská poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 bliká.	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Používajte vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické zapojenie nie je správne.	Varný panel odpojte od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

## 9.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z

typového štítka. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny

upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítok

Model IAE84881FB  
Typ 62 D4A 01 CA  
Indukcia 7.35 kW  
Sér. č. ....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
7.35 kW



### 10.2 Licencia na softvér

Softvér používaný v tomto varnom paneli obsahuje softvér chránený autorským právom, na ktorý sa vzťahujú licencie BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2,0 a ďalšie.

Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na: Ponuka > Nastavenia > Servis > Licencia.

Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobcu.

### 10.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3200	10	125 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	125 - 210
Predná v strede	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadná	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

Pracovná frekvencia	433,05 – 434,73 MHz
Maximálna vysielacia sila	5 dBm
Teplotný rozsah	0 – 120 °C
Merací cyklus	3 s

### 10.4 Teplotná sonda Technické údaje

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 11.1 Informácie o výrobku podľa normy EU 66/2014 platnej iba pre EÚ trh

Model	IAE84881FB		
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná	21,0 cm	
	Ľavá zadná	21,0 cm	
	Predná v strede	14,5 cm	
	Pravá zadná	24,0 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná	179,6 Wh/kg	
	Ľavá zadná	189,1 Wh/kg	
	Predná v strede	180,2 Wh/kg	
	Pravá zadná	185,2 Wh/kg	
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	183,5 Wh/kg		

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené krížikmi príslušných varných zón.


### 11.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte 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.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867 350227 -C-122020



**AEG**