

TH85IM30FB

BG	Ръководство за употреба Плъча	2
CS	Návod k použití Varná deska	35
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	64
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	93
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίας	130
HU	Használati útmutató Főzőlap	164
KK	Қолдану туралы нұсқаулары Пісіру алаңы	195
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	227
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	257
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	286
RO	Manual de utilizare Plită	317
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	348
SK	Návod na používanie Varný panel	382
UK	Інструкція Варильна поверхня	412



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	25
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	27
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	27
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	32
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	33
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	34

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

1.2 Обща безопасност

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

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

за захранване е достъпен след инсталирането.

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

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

2.4 Термосондата



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

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

2.5 Грижа и почистване

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛАЦИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

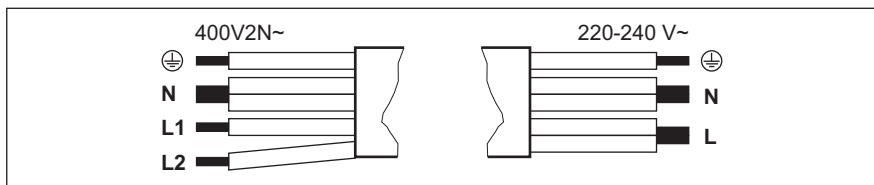
Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

Еднофазова връзка

- Премахнете от накрайника ръкав черната и кафява жици.
- Премахнете част от изолацията от черня и кафявия накрайник на проводника.
- Свържете крайщата на черните и кафявите кабели.
- Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).



Двухфазово свързване: 400 V2N~

Еднофазова връзка: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² или 4x2,5 mm²

5x1,5 mm² или 3x4 mm²



Зелен - жълт



Зелен - жълт

N

Синьо и синьо

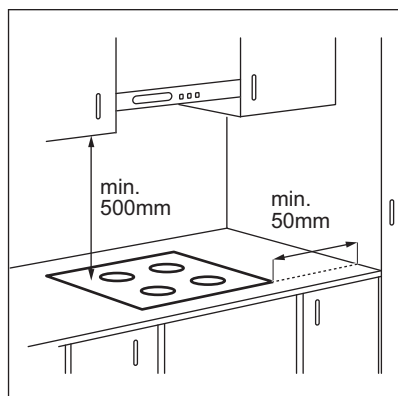
N

Синьо и синьо

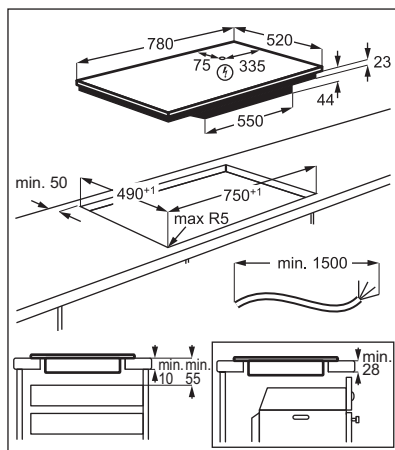
Двуфазово свързване: 400 V2N~		Еднофазова връзка: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²	
L1	Черно	L	Черно и кафяво
L2	Кафяво		

3.4 Сглобяване

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



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



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



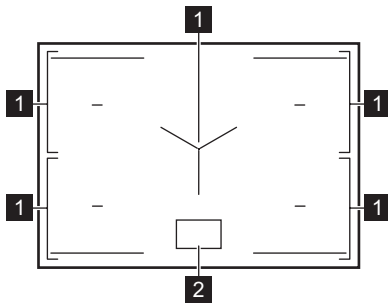
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



1 Индукционна зона за готвене

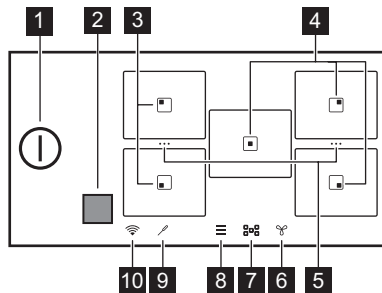
2 Контролен панел



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

4.2 Оформление на контролния панел

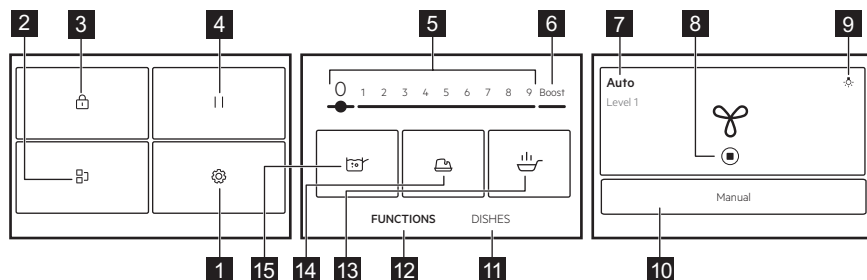
Основен изглед



Символ	Описание
1	За активиране и деактивиране на плота.
2	Прозорецът на инфрачервения приемо-предавател на сигнала на Hob²Hood. Не покривайте.
3	Зона с функции Пържене на тиган и Кипване.
4	Зона с функции Кипване.
5 ...	Бърз достъп за Мост. За да обедините двете странични зони за готвене и да създадете една зона за готвене или за да разделите обединените зони.
6	За настройване на функциите на аспиратора.
7	За да отворите прегледа на зоната.

Символ	Описание
8 	За да отворите Меню.
9 	Индикаторът Термосондата.
10 	Индикаторът WiFi.

Разширен изглед



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

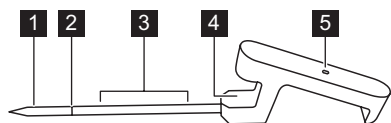
Символ	Описание
1 	Настройки. За да отворите настройките на плота.
2 	Мост. За свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една.
3 	Заклучване. За заключване/отключване на контролното табло.
4 	Пауза. За настройване на всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.
5 1 - 9	За настройване на степен за нагряване.
6 Boost	За да активирате настройката за максимално нагряване.
7 Ръчно / Авто	За показване текущата настройка на вентилатора на аспиратора.
8 	За да спрете/рестартирате аспиратора.
9 	За включване и изключване на осветлението на аспиратора.
10 Ръчно / Авто	За да превключите на ръчен или автоматичен режим на аспиратора.
11 Ястия	За да изберете предварително зададени автоматични програми за различни видове ястия.
12 ФУНКЦИИ	За да изберете автоматични програми за различни методи на готвене.
13 	Пържене на тиган. За пържене с автоматично контролирани нива на топлина, в зависимост от различните видове ястия.

Символ	Описание
14 	Топене. За разтопяване на различни продукти, например шоколад или масло.
15 	Кипване. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.

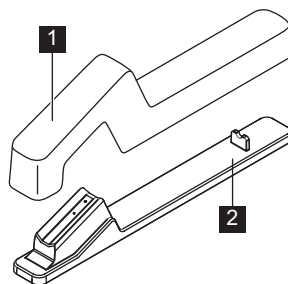
Навигация на екрана

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

4.3 Термосондата



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



- 1** Капак
- 2** Станция за зареждане

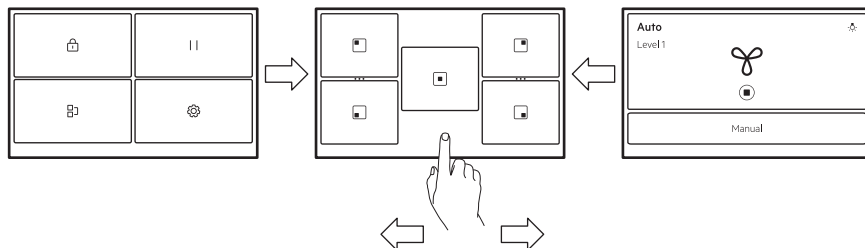
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Навигиране в екрана



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



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

5.2 Първо свързване към мрежата

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

1. Включете плочата.
2. Всички зони за готвене трябва да са изключени.
3. Докоснете на екрана, за да отворите Меню.

4. Изберете Настройки > Настройка > FlexPower и посочете съответното ниво на мощност.
5. Докоснете < или X. Следвайте инструкциите на екрана, за да потвърдите избора си.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

5.4 Безжична връзка / Връзка с приложение

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

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

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

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

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

Промяна/деактивиране на мрежовата връзка

За да изключите плочата от домашната си мрежа:

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

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

5.5 Термосондата свързване и калибриране

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

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

- Докоснете .
- Изберете Настройки > Мрежи > Bluetooth.
- Докоснете плъзгача , за да активирате Bluetooth.

Плотът намира автоматично наличните аксесоари. Ако Термосондата не се появи

в списъка, уверете се, че е зареден. След това го разклатете или натиснете два пъти, докато лампичката започне да мига.

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

След сдвояване, дисплеят показва автоматично екрана за калибриране.

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

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

Термосондата нулиране / премахване

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

- Докоснете .
- Изберете Настройки > Мрежи > Bluetooth.

Дисплеят показва свързаното Термосондата.

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

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

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

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

командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.

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

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

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



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

6.3 Откриване на съд

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

- Ако първо поставите готварски съд върху зона за готвене и след това активирате плота, се появява сива лента на прегледа на съответната зона за готвене.
- Лентата няма да се появи, ако няма готварски съд в зоната за готвене или ако готварският съд не може да бъде

установен поради неправилно поставяне или неподходящ материал.

- Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, прегледът на съответната зона за готвене ще започне да мига. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично. За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене преди изтичането на посоченото време.

6.4 Използване на зоните за готвене

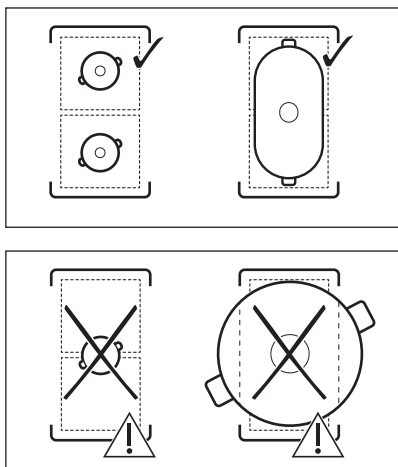
Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.



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

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

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

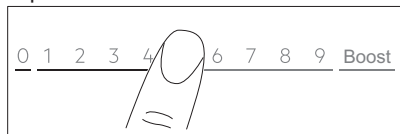


Когато другите зони за готвене са активни, степента на нагряване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.

6.5 Настройки за затопляне

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

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



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

6.6 Boost

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

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

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



Boost не работи, когато:

- Мост работи,
- мощността в рамките на една фаза е недостатъчна (вижте "Управление на мощността").



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

III - продължаване на готвенето,

II - поддържане на топлина

|- остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.8 Режим Поддържане на топлина

Тази функция поддържа храната топла с настройката за ниска температура.

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

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

Режим Поддържане на топлина работи, докато не бъде изключен.

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

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

6.9 Опции на таймера

ЕкоТаймер

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

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

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

1. Първо нагласете степента на нагряване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете .
Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
4. Поставете отметка в полето Спиране на зона, за да активирате функцията.
5. Задайте времето.
6. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Може също така да изберете , за да отмените избора си.

Можете да промените настройките на ЕкоТаймер по време на готвене:

докоснете , със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

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

За да изключите функцията, настройте степента на нагряване на 0. Или докоснете , със стойността на таймера, докоснете

 и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Таймер

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

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

1. Изберете зона за готвене.
На дисплея се показва съответният плъзгач.
2. Докоснете .
Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
3. Премахнете отметката от полето Спиране на зона, за да активирате функцията.
4. Настройте таймера.
5. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Може също така да изберете , за да отмените избора си.

Можете да промените настройките на Таймер по време на готвене: докоснете

 със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

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

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

6.10 / ... Мост

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

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

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

функцията, докоснете прекия път "...". Зоните за готвене работят отново независимо една от друга.

6.11 Пауза

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

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

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

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

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

Степента на затопляне е намалена на  (Режим Поддържане на топлина).

За да деактивирате функцията, докоснете ПОДНОВЯВАНЕ.

Предишните настройки за нагряване ще бъдат възстановени.

6.12 Заклучване

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

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

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



Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.13 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

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

За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

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

6.14 Термосондата обща информация

Термосондата е безжична температурна сонда. Можете да я използвате, за да регулирате параметрите за готвене на различен вид ястие и да ги поддържате по

време на процеса на готвене.

Термосондата функционира също като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Можете да активирате Термосондата за Ястия и ФУНКЦИИ, както и ръчно готвене.

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

Цвятът на лампичката показва поведението на Термосондата:

- Червено - зареждане
- Мигаща червена - аларма / изтощена батерия
- Зелено - напълно заредена
- Синьо - свързване

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

Съвети за течности

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

Съвети за твърди храни

- Следвайте инструкциите на дисплея, за да поставите правилно Термосондата в храната за най-добри резултати от готвене.
- Поставете Термосондата в най-плътната част на храната.
- Уверете се, че Термосондата е поставена стабилно в храната.

- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 см см върхът на Термосондата трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосондата, преди да обърнете парчето храна, ако е необходимо, след това го поставете отново.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосондата остава извън повърхността.

6.15 Печене с Термосондата

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

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

1. Изберете функцията или вид ястие от Менюто.
2. Докоснете  в горния десен ъгъл на дисплея, за да зададете или регулирате целевата температура.
 - Можете да докоснете ОК в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете ☐, преди да активирате функцията.
 - За някои функции на дисплея има целесъобразни съвети.
 - За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосондата.
 - Някои опции започват с предварително загревяване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
 - За повечето опции, напр. SousVide и Пуширане можете да промените температурата по подразбиране.

- Можете да промените времето за готвене по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време за готвене е зададено предварително единствено за SousVide.

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

Термометър

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

1. Отворете плъзгача за зоната за готвене и задайте настройката за затопляне.
 2. Докоснете  в горния десен ъгъл на дисплея.
- Следвайте инструкциите на екрана.
3. Задайте целевата температура на ястието.

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

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

6.16 ФУНКЦИИ: Пържене на тиган

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от зоните за готвене от лявата страна.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Пържене на тиган.
3. Свържете Термосондата, ако е необходимо.

Докоснете , за да регулирате температурата.

4. Изберете ниво на пържене.
Започва подгряване.

5. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира.

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

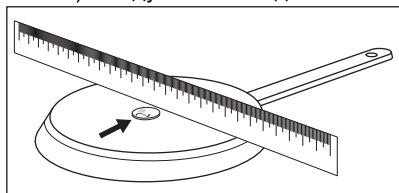
Полезни съвети:

- Следвайте инструкциите на екрана кога да обърнете храната или да регулирате нивото на нагряване.
- Ако е необходимо, можете да промените нивото на нагряване по подразбиране.
- За дебели парчета храна или сурови картофи, използвайте капак през първите 10 мин. пържене.
- Тежките тигани може да се нагряват по-бавно.
- Използвайте ламинирани тигани при ниска степен на затопляне, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.
- Не използвайте тънки емайлирани готварски съдове. Те могат да прегреят и да се повредят.

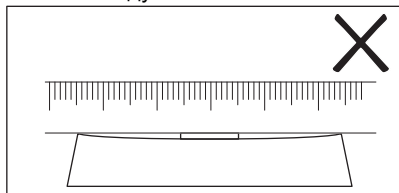
Подходящи съдове за функцията Пържене на тиган

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

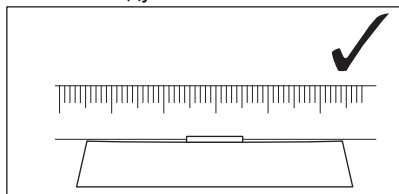
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



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



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



6.17 ФУНКЦИИ: Кипване

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

Функцията Кипване изисква Термосондата , за да работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте функцията с празни съдове. Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

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

Докоснете  , за да регулирате температурата.

4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира.

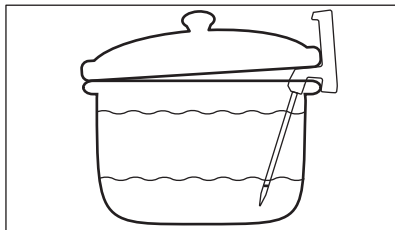
5. За да спрете функцията ръчно,

докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

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

Полезни съвети:

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



- В зависимост от вида на храната и готварския съд, можете да регулирате

степената на нагриване след достигане на точката на кипене.

- Добавете сол, когато е достигната точката на кипене, ако е необходимо.
- Използвайте капак, за да пестите енергия. Бъдете внимателни, когато го премахвате.

6.18 ФУНКЦИИ: Топене

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

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

За да спрете функцията ръчно, докоснете

 в горния ляв ъгъл на екрана.

6.19 Ястия

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете две странични зони, като използвате Мост.
2. Изберете Ястия.
3. Изберете типа ястие.
4. Свържете Термосондата, ако е необходимо.

Докоснете  , за да регулирате температурата.

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

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

Полезни съвети:

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

6.20 Hob²Hood

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



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



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

Настройване на автоматичния режим на вентилатора

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

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

Всички автоматични режими се появяват като списък.

4. Изберете режим.

5. Докоснете  или , за да запазите избора и да излезете.

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

Автоматични режими	Автоматично осветление	Кипене ¹⁾	Пържене ²⁾
		Скорост на вентилатора	
	ИЗКЛ.	-	-
Режим 1	Вкл.	-	-
Режим 2 3)	Вкл.	1	1
Режим 3	Вкл.	-	1
Режим 4	Вкл.	1	1
Режим 5	Вкл.	1	2

Автоматични режими	Автоматично осветление	Кипене ¹⁾	Пържене ²⁾
		Скорост на вентилатора	
Режим 6	Вкл.	2	3

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

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

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

Задаване на ръчен режим на вентилатор

Можете да регулирате ръчно скоростта на вентилатора.

1. Докоснете .

2. Докоснете Ръчно.

Появява се контролна лента с текущата скорост на вентилатора.

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

За да включите максималната скорост на вентилатора, докоснете Boost.

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

Осветление на аспиратора

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За целта задайте автоматичния режим на Режим 1 - Режим 6. Можете също ръчно да включите или изключите осветлението на аспиратора.

Ръчно включване на осветлението

1. Докоснете .

2. Докоснете , за да включите осветлението.

За да изключите осветлението, докоснете  отново.

6.21 Език

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

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

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

6.22 Звук на бутоните / Сила на звук

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

Можете също да изберете нивото на звука.

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

6.23 Яркост

Можете да променяте яркостта на дисплея.

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

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

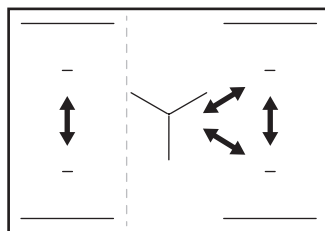
6.24 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото хранване,

тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

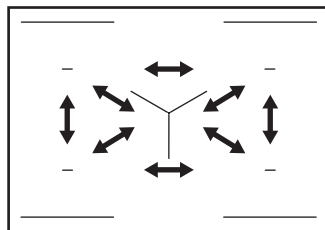
- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на затопляне на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

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



Ако общата мощност на плота е ограничена (1500 W - 6000 W), функцията

разпределя наличната мощност между всички зони за готвене. Вж. глава „Преди първа употреба“ > „FlexPower“.



7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).

- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
- Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.

- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически данни“.

7.2 Шумове по време на работа



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

Шумове, свързани с готварски съдове:

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

Шумове, свързани с плота:

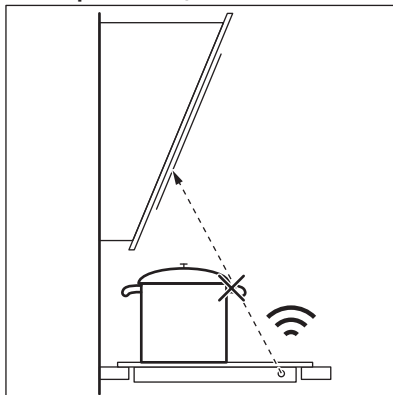
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

7.3 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

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



Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

ВНИМАНИЕ!

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

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да

повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

8.3 Почистване на Термосондата

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

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителът е изгорял.	Уверете се, че предпазителът е причината за неизправността. Ако предпазителът продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 мин свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
След като активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ), плотът започва да се затопля, спира и след това започва отново.	Това е проверка за безопасност, за да се гарантира, че Термосондата е в готварски съд, за който са активирани автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ).	Това е обичайна процедура, която не показва неизправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
	Нивото FlexPower е прекалено ниско.	Променете максималната мощност в Меню. Вж. „Преди първа употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Термосондата не отговаря или дисплеят показва, че Термосондата не е намерен.	Термосондата е разредена или Bluetooth не е зададен.	Заредете Термосондата. Свържете Термосондата с плота чрез Bluetooth. Вижте "Термосондата удвояване и калибриране".
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100 °C.	Не сте калибрирали Термосондата или сте го направили неправилно.	Калибрирайте Термосондата още веднъж. Вижте "Термосондата удвояване и калибриране".
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосондата е поставена неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте „Ежедневна употреба“.
Червената лампичка на Термосондата мига.	Термосондата е разредена или повредена.	Заредете Термосондата. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да сменяте съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането ѝ.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Автоматичните програми (Ястия или ФУНКЦИИ) или SousVide спират.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40 °C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загревайте готварския съд предварително.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Екранът на Hob²Hood не се вижда.	Hob²Hood е изключен от настройките.	Отидете на настройки/Hob²Hood и активирайте функцията.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим Режим 1.	Променете режима на Mode 1 - Mode били изчакайте, докато автоматичният режим започне.
Hob²Hood Режими 1 - 6, но светлината е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Следвайте инструкциите в „Ежедневна употреба“, „Език“, за да промените грешен език.
Зоната за готвене се деактивира.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Ежедневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Появява се E – U – O.	Защита за деца работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Лентата за нивото на мощност мига.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.
 светва.	Електрическата връзка е неправна.	Изключете плота от електрозахранването и проверете връзката. Вижте „Монтаж“.
 светва.	Сензорът за температура на зоната засича твърде висока или твърде ниска температура.	Оставете зоната за готвене да изстине или увеличете околната температура над 15°C. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Погрижете се нищо да не блокира вентилатора. Ако нищо не блокира вентилатора и проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с подходящо (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
Котлонът не може да се свърже с безжичната мрежа.	Рутерът блокира новите WLAN участници.	Уверете се, че рутерът позволява нови участници. Рестартирайте рутера, ако е необходимо.
	Безжичната връзка в плочата не е активирана.	Активирайте WiFi. Вижте „Преди първа употреба“, Безжична връзка/ връзка на приложението.
	Честотата на рутера е зададена на 5 GHz.	Променете настройките на рутера на 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерът поддържа само 5 GHz честота, котлонът не може да бъде свързан.
	Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера по-близо до плочата. Използвайте WiFi ретранслатор, за да засилите сигнала, ако е необходимо.
Не можете да намерите плота в списъка на WLAN мрежата в настройките на приложението.	Плочата вече е свързана към мрежата, но може да не е видима.	Изключете плочата от мрежата. Вижте „Преди първата употреба“, Безжична връзка / връзка на приложението.
Не е налична по-висока степен на затопляне.	Управление на мощността работи и намалява максималната мощност.	Вижте „Ежедневна употреба“, Управление на мощността.
Функцията Кипване не стартира.	Лазерната маркировка на върха Термосондата не е напълно потопена в течност. Водата е твърде топла. Термосондата не е заредена.	Добавете още вода в готварския съд. Използвайте вода със стайна температура. Заредете Термосондата преди да стартирате процеса на готвене.
Функцията Кипване работи неправилно.	Измерването на температурата е неточно, защото Термосондата не е калибрирана.	Калибрирайте Термосондата преди първия процес на готвене.
Загряването с функцията Пържене на тиган отнема дълго време.	Готварските съдове са твърде малки, прекалено тежки или дъното не е равно.	Вижте „Полезни съвети“.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен

сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на

гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизирани

сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел TH85IM30FB:
Тип 62 D5A 01 EA
Индукция 7.35 kW
Сериен №
AEG

Продуктов код (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW



10.2 WiFi връзка

WiFi честота 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Спецификация на зоните за готвене

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

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

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

10.4 Термосондата технически спецификации

Термосондата е одобрена за употреба в контакт с храна.

Работна честота 2400 - 2483,5 MHz

Максимална мощност на предаване 7 dBm

Температурен диапазон 0 - 200°C

Цикъл на измерване 2 seconds

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	TH85IM30FB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	5	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 см
	Задна лява	21.0 см
	Средна задна зона	21.0 см
	Предна дясна	21.0 см
	Задна дясна	21.0 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	180.8 Wh/kg
	Задна лява	175.4 Wh/kg
	Средна задна зона	184.4 Wh/kg
	Предна дясна	189.4 Wh/kg
	Задна дясна	184.4 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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

11.2 Енергоспестяваща

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

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

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

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

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

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със



символа! , заедно с битовата смет.

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

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



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

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	35
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	37
3. INSTALACE.....	40
4. POPIS VÝROBKU.....	42
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	44
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	46
7. TIPY A RADY.....	55
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	57
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	58
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	61
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	62
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	63

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Pečicí sonda

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

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

2.5 Čištění a údržba

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

2.6 Servis

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

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

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



VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.



POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.



POZOR!

Konce vodičů nevrtějte ani nepájejte. Je to zakázáno.

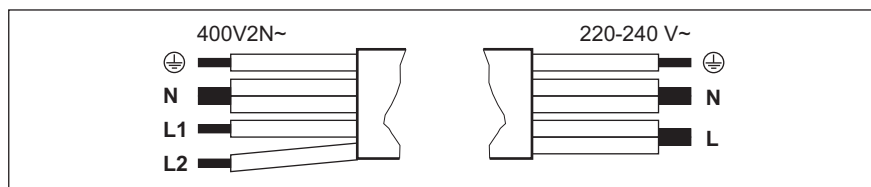


POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

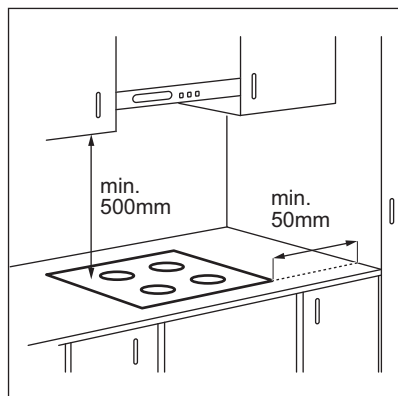
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



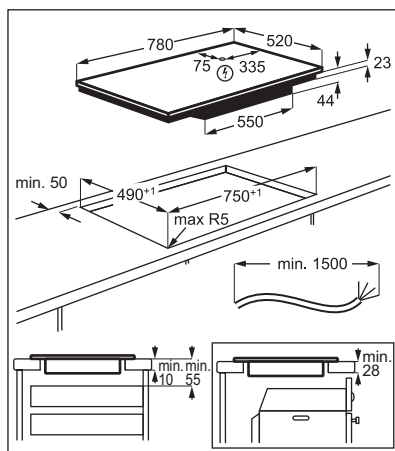
Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý		

3.4 Sestava

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



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



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



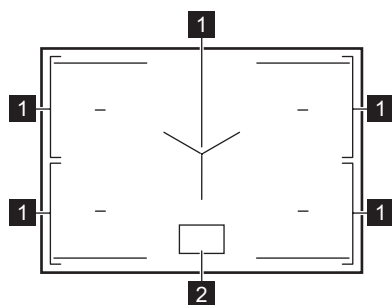
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna

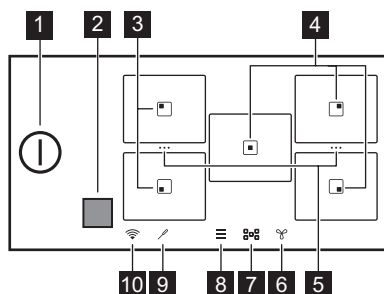
2 Ovládací panel



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

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

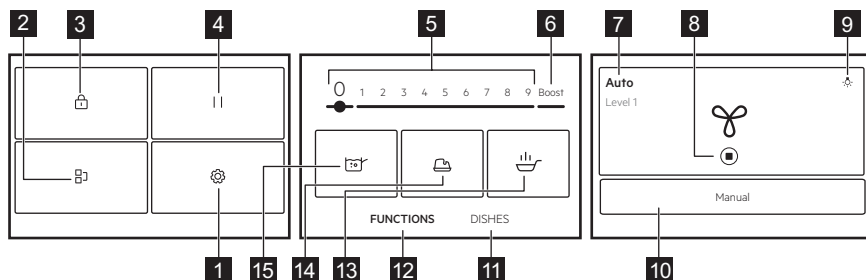
Hlavní zobrazení



Symbol	Popis
1	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob®Hood. Nezakrývejte ho.
3	Zóna s funkcemi Smažení a Vaření.
4	Zóna s funkcí Vaření.
5 ...	Zkratka pro Bridge. Slouží ke sloučení dvou bočních varných zón a vytvoření jedné varné zóny nebo k rozdělení sloučených zón.
6	Slouží k nastavení funkce odsavače par.
7	Otevření přehledu zón.

Symbol	Popis
8 	Otevření Nabídka.
9 	Ukazatel Pečící sonda.
10 	Ukazatel WiFi.

Rozšířené zobrazení



Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

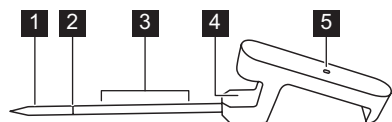
Symbol	Popis
1 	Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2 	Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3 	Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
4 	Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
5 1 - 9	Slouží k nastavení teploty.
6 Boost	Slouží k zapnutí nastavení maximálního tepelného výkonu.
7 Návod / Auto	Zobrazuje aktuální nastavení ventilátoru odsavače par.
8 	Slouží k zastavení/restartování odsavače par.
9 	Slouží k zapnutí nebo vypnutí odsavače par.
10 Návod / Auto	Slouží k přepnutí do manuálního nebo automatického režimu odsavače par.
11 Pokrmy	Slouží k volbě přednastavených automatických programů pro různé druhy potravin.
12 FUNKCE	Slouží k volbě automatických programů pro různé způsoby přípravy.
13 	Smažení. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
14 	Rozpouštění. Slouží k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla.

Symbol	Popis
15 	Vaření. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

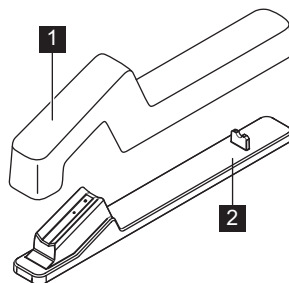
Navigaci displeje

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

4.3 Pečicí sonda



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



- 1 Kryt
- 2 Nabíjecí stanice

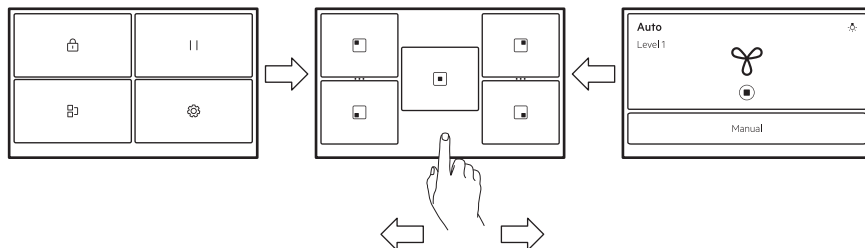
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Navigace displejem



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



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

5.2 První připojení k síti

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

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



POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

5.4 Připojení k bezdrátové síti / aplikaci

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

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

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

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

Změna/deaktivace síťového připojení

Odpojení varné desky od domácí sítě:

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

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

5.5 Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda

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

Pro zajištění přesných teplot po spárování vždy zkalibrujte Pečicí sonda.

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

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

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

Po spárování se na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrace.

5. Stiskněte START a podle pokynů na displeji dokončete proces kalibrace. Pokud v tomto kroku nekalibrujete Pečicí sonda, můžete to udělat později. Znovu zadejte nastavení Bluetooth a pokračujte výběrem Pečicí sonda. Chcete-li použít všechny funkce Pečicí sonda, nejprve je zkalibrujte.

Pečicí sonda reset/odstranění

Pečicí sonda můžete kdykoli resetovat nebo odpojit od varné desky.

1. Stiskněte .
 2. Vyberte Nastavení > Připojení > Bluetooth.
- Na displeji se zobrazí připojené Pečicí sonda.
3. Stiskněte tlačítko Pečicí sonda.
 - Pro opětovnou kalibraci Pečicí sonda stiskněte RESET.
 - Chcete-li vyjmout Pečicí sonda z varné desky, stiskněte .

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté.
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.

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

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

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



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

6.3 Detekce nádoby

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

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

6.4 Používání varných zón

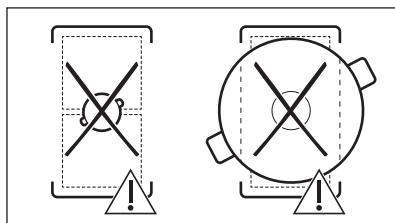
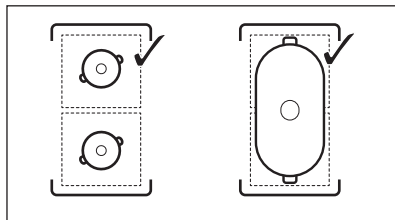
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.



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

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

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



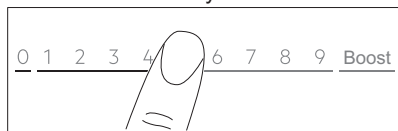
Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

6.5 Tepelný výkon

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

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

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



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

6.6 Boost

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

1. Zvolte varnou zónu.
2. Funkci zapnete stisknutím Boost. Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení tepelného výkonu na 0.



Boost nefunguje, když:

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



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

- pokračovat ve vaření,

- uchovat teplé,

- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.8 Režim Uchovat teplé

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

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

1. Stisknutím zapnete Režim Uchovat teplé.

Funkce Režim Uchovat teplé funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím v levém horním rohu displeje.

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

6.9 Časovač



Časovač ECO Timer

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

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

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

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

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

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

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete změnit nastavení Časovač ECO Timer:

stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

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

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

Timer

Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu.
Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
2. Stiskněte .
3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
4. Nastavte čas.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete

změnit nastavení Timer: stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.

Dotkněte se OK k zastavení signálu.

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

6.10 / ... Bridge

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

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

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stiskněte  >Bridge. Můžete také použít zástupce ..., který je viditelný v přehledu zón.
3. Nastavte tepelný výkon.
Pokyny pro vypnutí funkce, dotkněte se zkratky Varné zóny budou opět fungovat nezávisle.

6.11 Pause

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

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

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

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

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
 2. Funkci zapnete stisknutím symbolu .
- Rozsvítí se Tepelný výkon se sníží na  (Režim Uchovat teple).

Pro deaktivaci funkce stiskněte
POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

6.12 Lock

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

1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stisknutím  otevřete Nabídka.
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Funkci vypnete po a podržte tlačítko ODEMKNOUT po dobu 4 sekund.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

Funkci vypnete vypnutím spínače.

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

6.14 Pečicí sonda obecné informace

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

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

Barva světla označuje chování Pečicí sonda:

- Červená – nabíjení
- Červená bliká – alarm / slabá baterie
- Zelená – plně nabitá
- Modrá – připojení

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

Tipy pro tekutiny

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

Tipy pro pevné potraviny

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

6.15 Vaření s Pečicí sonda

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

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

1. Zvolte funkci nebo typ jídla z nabídky.

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

Rozpouštění

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

1. Otevřete posuvník varné zóny a nastavte teplotu.
2. Stiskněte  v pravém horním rohu displeje.
Řiďte se pokyny na displeji.
3. Nastavte cílovou teplotu pokrmu.
Aktuální teplota měřená pomocí Pečicí sonda je nyní viditelná v pravém rohu displeje. Dalším klepnutím upravíte cílovou teplotu podle potřeby.
4. Jakmile varná zóna dosáhne cílové teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se upozornění.

6.16 FUNKCE: Smažení

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

POZOR!

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

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně.
2. Vyberte FUNKCE > Smažení.
3. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka  upravte teplotu.

4. Vyberte stupeň smažení.
Předehřívání začne.
5. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

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

Tipy a rady:

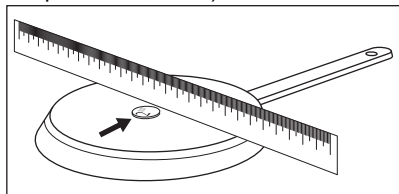
- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

Správné pánve pro funkci Smažení

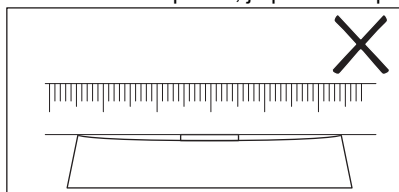
Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

1. Položte pánve dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měrku.

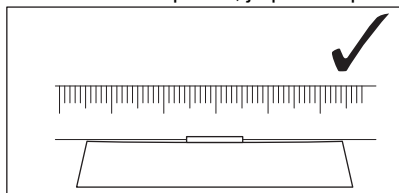
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.



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



6.17 FUNKCE: Vaření

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

Funkce Vaření vyžaduje, aby funkce Pečící sonda fungovala.

POZOR!

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

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

Stisknutím tlačítka  upravte teplotu.

4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

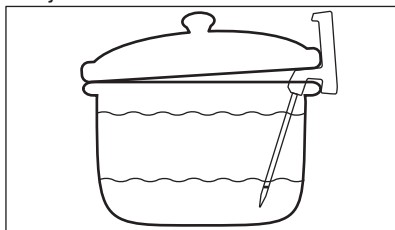
Časovač se spustí okamžitě.

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

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

Tipy a rady:

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



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

6.18 FUNKCE: Rozpouštění

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

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu.
2. Zvolte FUNKCE > Rozpouštění.

3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
4. Stiskněte OK.

Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

6.19 Pokrmy

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

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě boční zóny pomocí Bridge.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Zvolte typ potravin.
4. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka  upravte teplotu.

5. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

6. Řiďte se pokyny na displeji.

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

Tipy a rady:

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

6.20 Hob²Hood

Jedná se o automatickou funkci, která spojí varnou desku k příslušnému odsavači par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí a je nastavována

automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor můžete ovládat také ručně z varné desky nebo ze samotného odsavače par.



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



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

Nastavení automatického režimu ventilátoru

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

1. Stiskněte .
2. Vyberte Nastavení > Hob²Hood.
3. Zapněte spínač a zapněte odsavač par. Všechny automatické režimy se zobrazují jako seznam.
4. Zvolte režim.
5. Stisknutím  nebo  volbu uložte a odejděte.

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

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

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.

1. Stiskněte .

2. Stiskněte Návod.

Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.

3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

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

Osvětlení odsavače par

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

Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .

2. Stisknutím  zapnete osvětlení.

Osvětlení vypnete opětovným stisknutím .

6.21 Jazyk

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.

2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jazyk.

3. Ze seznamu zvolte jazyk.

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

Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte  > .

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

6.22 Tóny tlačítek / Hlasitost

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

Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.

2. Vyberte: Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost.

3. Zvolte příslušnou možnost. Nastavení se uloží automaticky.

6.23 Jas

Můžete změnit jas displeje.

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

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.

2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.

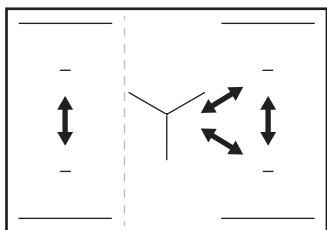
3. Zvolte příslušnou úroveň.

Nastavení se uloží automaticky.

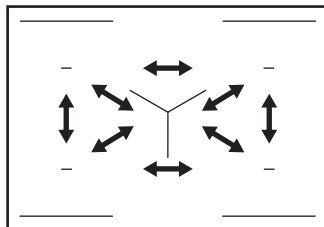
6.24 Řízení výkonu

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

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



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



7. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

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



Viz „Technické údaje“.

7.2 Hluk během provozu



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

Hluk související s varnými nádobami:

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

Hluk související s varnou deskou:

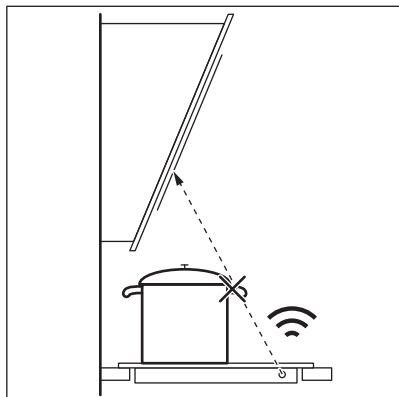
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, varná nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzucení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

7.3 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokou nádobou). Viz obrázek.

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

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



VAROVÁNÍ!

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

8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s

cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- **Odstraňte kovově lesklé zabarvení:** použijte roztok vody s octem a očištěte skleněný povrch hadříkem.

8.3 Čištění Pečicí sonda

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

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
Displej nereaguje na dotyk.	Je zapnutá funkce Pause.	Viz „Denní používání“.
	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Po zapnutí automatických programů (Pokrmý nebo FUNKCE) se varná deska začne ohřívat, zastaví a poté opět spustí.	Jedná se o bezpečnostní kontrolu, aby bylo zajištěno, že Pečicí sonda je v nádobě, pro kterou byly aktivovány automatické programy (Pokrmý nebo FUNKCE).	Jedná se o běžný postup, který neznáčí žádnou poruchu.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Úroveň FlexPower je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Y Pečicí sonda neodpovídá nebo se na displeji zobrazí, že Pečicí sonda není nalezeno.	Pečicí sonda je vybité nebo Bluetooth není nastaveno.	Nabijte Pečicí sonda. Připojte Pečicí sonda k varné desce pomocí Bluetooth. Viz „Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda“.
Na displeji se zobrazí údaj, že teplota vody je vyšší než 100 °C.	Neprovedli jste kalibraci Pečicí sonda nebo jste kalibraci provedli nesprávně.	Znovu nakalibrujte Pečicí sonda. Viz „Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda“.
	Do vody jste dali příliš mnoho soli.	Vroucí vodu nesolte.
	Jiné spotřebiče pracují na stejné frekvenci a ruší připojení.	Odstraňte všechny spotřebiče, které mohou připojení rušit. Viz „Technické údaje“.
Teplota jídla se liší od očekávání.	Pečicí sonda je vsunuta nesprávně.	Ujistěte se, že se bod měření nachází v nejsilnější části pokrmu. Viz „Denní používání“.
Červená kontrolka na Pečicí sonda bliká.	YPečicí sonda je vybité nebo poškozené.	Nabijte Pečicí sonda. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Varná deska detekuje značné skoky v teplotě.	Během vaření jste přidali vodu nebo změnili hrnec.	Vyvarujte se přidávání vody nebo změny hrnce po spuštění této funkce.
	Teplu se v hrnci nešířilo rovnoměrně, obzvláště u hustých tekutin.	Pokrm pravidelně míchejte.
Hrnec je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.
Automatické programy (Pokrmý nebo FUNKCE) nebo SousVide se zastaví.	Na začátku vaření je teplota tekutiny uvnitř hrnce vyšší než 40 °C. Používaná varná nádoba je horká.	Používejte pouze chladné tekutiny. Varnou nádobu nepřehřívejte.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Obrazovka Hob²Hood není viditelná.	Hob²Hood v nastavení je vypnutá.	Přejděte do nastavení/Hob²Hood a zapnete funkci.
Funkce Hob²Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob²Hood režimy 1–6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Lock.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Lišta úrovně napájení bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí.	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.
 se rozsvítí.	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvyšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
 se rozsvítí.	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
Varná deska se nemůže připojit k bezdrátové síti.	Router blokuje nové účastníky sítě WLAN.	Ujistěte se, že router umožňuje novým účastníkům. V případě potřeby restartujte router.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Bezdrátové připojení varné desky není zapnuté.	Zapněte funkci WiFi. Viz „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
	Frekvence routeru je nastavena na 5 GHz.	Změňte nastavení routeru na 2,4 GHz nebo 2,4+5 GHz. Pokud router podporuje pouze frekvenci 5 GHz, nelze varnou desku připojit.
	Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router blíže k varné desce. V případě potřeby použijte k zesílení signálu WiFi opakováč.
Varnou desku nelze najít v seznamu sítí WLAN v nastavení aplikace.	Varná deska je již připojena k síti, ale nemusí být viditelná.	Odpojte varnou desku od sítě. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
Vyšší tepelný výkon není k dispozici.	Řízení výkonu pracuje a snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“ Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	Laserová značka na hrotu Pečicí sonda není zcela ponořena do tekutiny. Voda je příliš teplá. Pečicí sonda se nenabíjí.	Do hrnce přidejte více vody. Používejte vodu o pokojové teplotě. Před zahájením vaření nabijte Pečicí sonda.
Funkce Vaření nefunguje správně.	Odečet teploty je nepřesný, protože Pečicí sonda není kalibrován.	Před prvním vařením zkalibrujte Pečicí sonda.
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožůře.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model TH85IM30FB:
Typ 62 D5A 01 EA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW



10.2 Připojení WiFi

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

10.3 Technické údaje varné zóny

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

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

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

10.4 Pečicí sondatechnické parametry

Pečicí sonda je schválená pro použití v kontaktu s potravinami.

Pracovní frekvence	2400 - 2483,5 MHz
Maximální vysílací výkon	7 dBm
Rozsah teploty	0 - 200°C
Měřicí cyklus	2 seconds

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	TH85IM30FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Vzadu uprostřed	21.0 cm
	Pravá přední	21.0 cm
	Pravá zadní	21.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	175.4 Wh/kg
	Vzadu uprostřed	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	189.4 Wh/kg
	Pravá zadní	184.4 Wh/kg

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

11.2 Úspora energie

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

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

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

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

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

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhod'te do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	64
2. OHUTUSJUHISED.....	66
3. PAIGALDAMINE.....	69
4. TOOTE KIRJELDUS.....	71
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	73
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	75
7. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	84
8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	86
9. TÕRKEOTSING.....	87
10. TEHNILISED ANDMED.....	90
11. ENERGIATÖHUSUS.....	91
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	92

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.

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

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

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriaandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögakaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliiit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

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

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Toidusensor

HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.

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

2.5 Puhastus ja hooldus

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

2.6 Hooldus

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

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

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

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

3.3 Ühenduskaabel

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

HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

ETTEVAATUST!

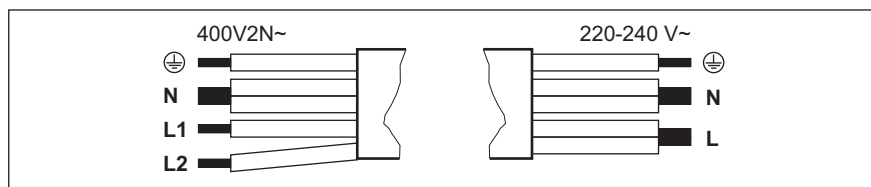
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

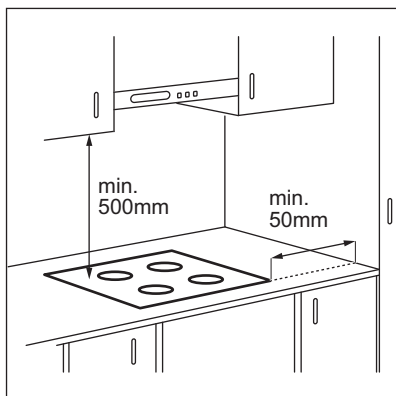
1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt ja pruunilt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaabliotsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



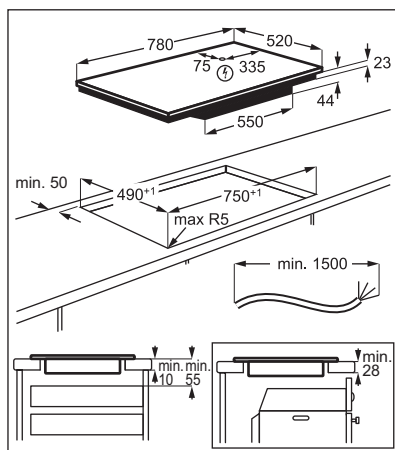
Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²	
	Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

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



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



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



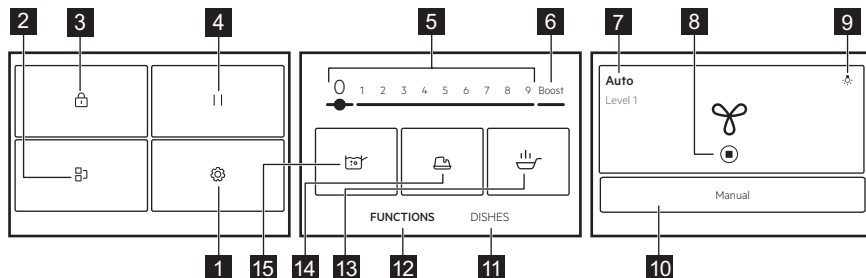
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



Sümbol	Kirjeldus
8 	Menüü avamiseks.
9 	Indikaator Toidusensor.
10 	Indikaator WiFi.

Laiendatud vaade



Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

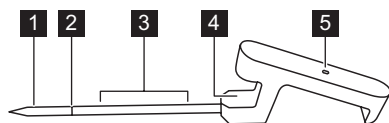
Sümbol	Kirjeldus
1 	Seaded. Pliid sätete avamiseks.
2 	Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3 	Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4 	Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
5 1 - 9	Soojusastme määramiseks.
6 Boost	Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks.
7 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks.
8 	Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks.
9 	Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks.
10 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks.
11 Toidud	Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks.
12 FUNKTSIOONID	Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks.
13 	Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.

Sümbol	Kirjeldus
14 	Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks.
15 	Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.

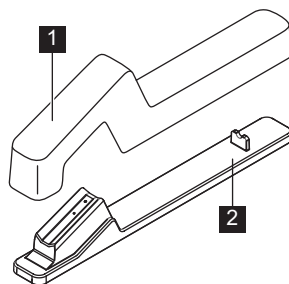
Ekraanil navigeerimine

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

4.3 Toidusensor



- 1 Mõõtmispunkt
- 2 Minimaalse taseme tähistus
- 3 Soovitav sissekastmisvahemik (vedelikele)
- 4 Klamber Toidusensor nõu äärel asetamiseks
- 5 Juhttuli



- 1 Kate
- 2 Laadimisjaam

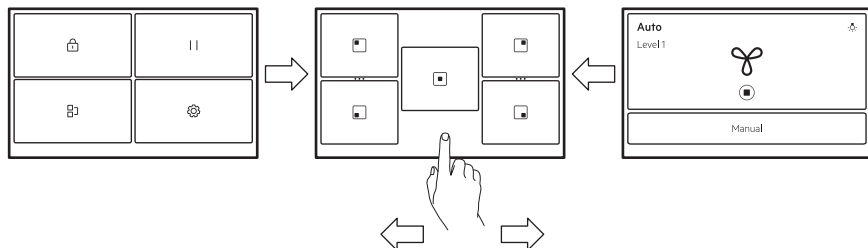
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraanil navigeerimine



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



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

5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

1. Lülitage pliiit sisse.
2. Veenduge, et kõik keeduväljad on välja lülitatud.
3. avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.

4. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja seejärel valige sobiv võimsustase.

5. Puudutage või Järgige oma valiku kinnitamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

5.4 Juhtmevaba/rakenduse ühendus

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

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

Nüüd on pliiit valmis ühenduma traadita võrguga ja rakendusega.

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

Võrguühenduse muutmine/ deaktiveerimine

Pliidi lahtiuhendamiseks koduvõrgust toimige järgmiselt.

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

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

5.5 Toidusensor sidumine ja kalibreerimine

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

Täpsete temperatuuride tagamiseks kalibreerige Toidusensor alati pärast sidumist.

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

Pliit leiab saadaolevad tarvikud automaatselt üles. Kui Toidusensor loendis ei kuvata, veenduge, et see oleks laetud. Seejärel

raputage või toksake seda kaks korda, kuni valgus hakkab vilkuma.

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

Pärast sidumist kuvatakse ekraanil automaatselt kalibreerimiskuva.

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

Kui te selles etapis Toidusensor ei kalibreeri, saate seda hiljem teha. Sisestage Bluetooth sätteid uuesti ja valige seadistamise jätkamiseks Toidusensor.

Toidusensor kõigi funktsioonide kasutamiseks kalibreerige see kõigepealt.

Toidusensor lähtestamine/ eemaldamine

Igal hetkel saate Toidusensor lähtestada või pliidi küljest lahti ühendada.

1. Vajutage .
2. Valige Seaded > Ühendused > Bluetooth. Ekraanil kuvatakse ühendatud Toidusensor.
3. Puudutage nuppu Toidusensor.
 - Toidusensor uuesti kalibreerimiseks puudutage nuppu LÄHTESTA.
 - Toidusensor eemaldamiseks pliidi küljest puudutage nuppu .

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

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet.

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

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

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



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

6.3 Kööginõu tuvastamine

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

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

6.4 Keeduväljade kasutamine

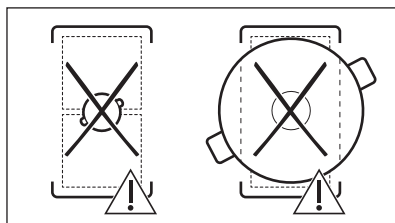
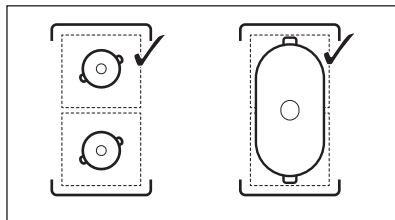
Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.



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

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

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



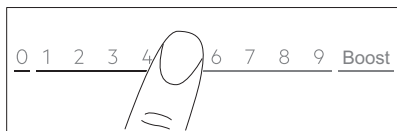
Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

6.5 Kuumuse reguleerimine

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

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

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



Kuumustusseadet saate muuta ka välja ülevaatekraanil. Välja ülevaatekraanile minemiseks puudutage laiendatud ekraanivaate keskosa. Kuumustusaseme muutmiseks puudutage — või +. Laiendatud ekraanivaate avamiseks puudutage võimsustaset.

6.6 Boost

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

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

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



Boost ei tööta, kui:

- Sildühendus on sees,
- võimsus ühes faasis on ebapiisav (vt „Toitehaldus“).



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist „Tehnilised andmed“.

6.7 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS!

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

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

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

III - jätka valmistamist,

II - soojashoidmine,

I - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

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

1. Soojashoidmise režiim aktiveerimiseks puudutage .

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine“.

6.9 Taimeri seadistamine

ECO Timer

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

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

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

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

3. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

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

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

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

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

Timer

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduvälja on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala. Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.

2. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus.

4. Seadke kellaag.

5. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada. Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal

muuta: puudutage  taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

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

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

6.10 / ... Sildühendus

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

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

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

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage otseteed ***. Keeduväljad jätkavad toimimist teineteisest sõltumatult.

6.11 || Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

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

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

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

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

Kuumusaste langetatakse .

(Soojashoidmise režiim).

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumusasteed taastatakse.

6.12 Lukk

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

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

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu all AVA 4 sekundit.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.13 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

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

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

6.14 Toidusensor üldine teave

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

FUNKTSIOONIDfunktsiooni ning käsitsi küpsetamise.

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

Valguse värv näitab Toidusensor hooiakuid:

- Punane – laadimine
- Punane vilgub - alarm / tühi aku
- Roheline – täielikult laetud
- Sinine – ühendamine

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

Nõuanded vedelike jaoks

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

Nõuanded tahke toidu jaoks

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

6.15 Kasutamine koos Toidusensor

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

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

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

Termomeeter

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

1. Avage keeduvälja liugur ja pange paika soojusaste.

2. Puudutage ekraani paremas ülanurgas nuppu .

Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

3. Seadke toidu sihttemperatuur.

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

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

6.16 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

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

ETTEVAATUST!

Kasutage ainult külma kööginõud.

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele keeduväljale.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Vajaduse korral ühendage Toidusensor. Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .
4. Valige praadimistase. Eelkuumutamine algab.
5. Seadistage vajadusel taimer funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust. Kui pann saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage nuppu OK. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal nuppu 0.

Nõuanded ja soovitusel:

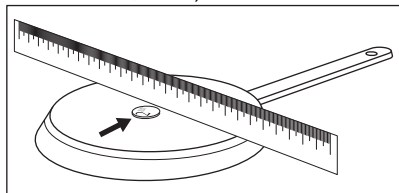
- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.

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

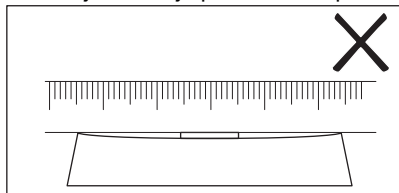
Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

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

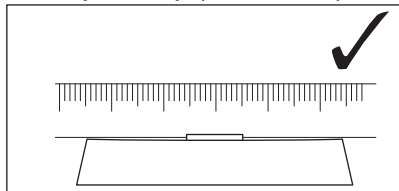
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlauda.
3. Proovige panna joonlauda ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



- a.** Pann on vale, kui saate mündi joonlauda ja panni vahele panna.



- b.** Pann on õige, kui te ei saa münti joonlauda ja panni vahele panna.



6.17 FUNKTSIOONID: Keetmine

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

Keetmine funktsioon nõuab töötamiseks Toidusensor.

ETTEVAATUST!

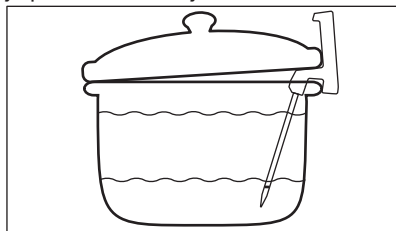
Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage keeduväljale veega täidetud pott. Vedelik peab täielikult katma Toidusensor minimaalse taseme tähistuse.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.
3. Ühendage Toidusensor. Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.
5. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

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

Nõuanded ja soovitusel:

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



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

6.18 FUNKTSIOONID: Sulatus

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



ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

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

Funktsiooni käsitsi peatamiseks

puudutage ekraani vasakus ülannurgas .

6.19 Toidud

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



ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlema poole väljad, kasutades Sildühendus.
 2. Valige Toidud.
 3. Valige toiduaine tüüp.
 4. Vajaduse korral ühendage Toidusensor. Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .
 5. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
 6. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
- Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Nõuanded ja soovitusused:

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

6.20 Hob²Hood

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhaastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhaastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilatorit saate pliidilt või õhupuhaastilt juhtida ka käsitsi.



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



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

Ventilatori automaatrežiimi seadistamine

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

1. Vajutage .
2. Valige Seaded > Hob²Hood.

3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lüliti sisse.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

4. Valige režiim.

5. Valiku salvestamiseks ja lahkumiseks puudutage **X** või **<**.

Praeguse ventilaatori kiiruse kontrollimiseks

puudutage nuppu **↺**. Ventilaatori kiiruse taset kuvab ekraani ülemises vasakus nurgas. Ventilaatori väljalülitamiseks

puudutage **■**. Ventilaatori sisselülitamiseks

puudutage **▶**.

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

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

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

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

Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage **↺**.

2. Vajutage Manuaalne.

Juhtriba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.

3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme.

Ventilaatori maksimaalse pöörlemiskiiruse taseme aktiveerimiseks puudutage Boost.

Ventilaator töötab teatud aja Boost režiimis.

Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3.

Boost käsitsi väljalülitamiseks vajutage 0.

Õhupuhasti valgusti

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

Valgusti käsitsi sisse lülitamine

1. Vajutage **↺**.

2. Valgusti sisselülitamiseks puudutage **☀**.

Puudutage uuesti **☀**, et seade välja lülitada.

6.21 Keel

1. Menüü avamiseks puudutage **≡**.

2. Valige Seaded > Seadistamine > Keel.

3. Valige loendist sobiv keel.

Valiku salvestamiseks puudutage **X** või **<**. Seejärel valige hüpikaknas JAH.

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

6.22 Nuputoonid / Helitugevus

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

Saate valida ka helitugevuse taseme.

1. **≡** avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.

2. Valige Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.

3. Valige sobiv valik.

Säte salvestatakse automaatselt.

6.23 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

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

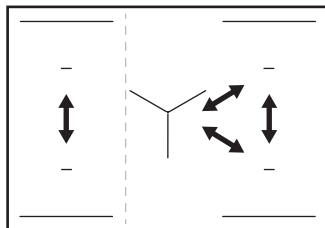
1. Menüü avamiseks puudutage .
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
 3. Valige sobiv tase.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.24 Toitehaldus

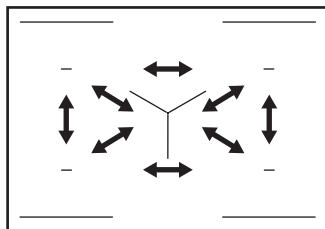
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsa kodupaigaldiste kaitsmeid.

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

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



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



7. NÕUANDED JA SOOVITUSED



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Pannil praadimine funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Müra töötamise ajal



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

Kööginõuga seotud helid:

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

Pliidiga seotud helid:

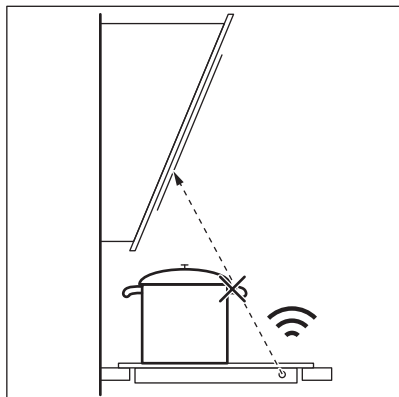
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

7.3 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.



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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

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

8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

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



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada.

Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

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

8.3 Toidusensor puhastamine

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

9. TÕRKEOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustaset valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Pärast automaatprogrammide sisselülitamist (Toidud või FUNKTSIOONID) alustab pliit kuumenemist, peatub ja seejärel käivitus uuesti.	Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidusensor on potis, mille jaoks automaatprogrammid (Toidud or FUNKTSIOONID) aktiveeriti.	See on normaalne toiming; tegemist ei ole rikkega.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
	FlexPower tase on liiga madal.	Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Toidusensor ei reageeri või ekraanil kuvatakse, et Toidusensor ei leitud.	Toidusensor on tühi või Bluetooth ei ole seadistatud.	Laadige Toidusensor. Ühendage Toidusensor pliidiga Bluetooth kaudu. Vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine“.
Ekraan näitab, et vee temperatuur on kõrgem kui 100 °C.	Te ei kalibreerinud Toidusensori või ei teinud seda õigesti.	Kalibreerige Toidusensor uuesti. Vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine“.
	Olete pannud vette liiga palju soola.	Ärge pange keevasse vette soola.
	Muud seadmed töötavad samal sagedusel ja häirivad ühendust.	Eemaldage kõik seadmed, mis võivad ühendust häirida. Vt "Tehnilised andmed".
Toidu temperatuur on oodatust erinev.	Toidusensor ei ole õigesti sisestatud.	Vaadake, et mõõtmispunkt asetseks toidu kõige paksemas kohas. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Toidusensor punane tuli vilgub.	Toidusensor on tühi või kahjustatud.	Laadige Toidusensor. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Pliit tuvastab tugevaid temperatuuririskikumisi.	Lisate vett või vahetasite valmistamise ajal keedunõud.	Vältige vee lisamist või nõu vahetamist pärast funktsiooni käivitamist.
	Nõus olev kuumus ei ole ühtlaselt jaotunud, eriti paksemate vedelike puhul.	Segage toitu aeg-ajalt.
Nõud lähevad liiga kuumaks või toit valmib liiga kiiresti.	Kasutasite liiga väikest potti.	Kasutage potte, milles suurus vastab antud keedualale. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Funktsiooni ei saa sisse lülitada.	Samal keedualal töötab teine funktsioon, mis takistab sisselülitamist.	Peatage see funktsioon enne järgmise valimist.
Automaatprogrammid (Toidud või FUNKTSIOONID) või SousVide peatuvad.	Nõus oleva vedeliku temperatuur on toiduvalmistamise alustamisel kõrgem kui 40 °C. Kasutatav nõu on liiga kuum.	Kasutage ainult külma vedelikku. Ärge nõusid eelkuumutage.
Hob²Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob²Hood ekraan ei ole nähtav.	Hob²Hood on seadetes välja lülitatud.	Minge seadettesse/Hob²Hood ja aktiveerige funktsioon.
Hob²Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud 1. režiimi.	Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob²Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Vale keele muutmiseks järgige jaotistes "Igapäevane kasutamine", "Keel" toodud juhiseid.
Keeduala lülitub välja.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine”.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmuvad E - U - O.	Child Lock on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Võimsustaseme riba vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kõõginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitused".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 hakkab tööle.	Elektriühendus on vigane.	Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja kontrollige ühendust. Vt jaotist "Päigaldamine".
 hakkab tööle.	Välja temperatuuriandur tuvastab liiga kõrge või liiga madala temperatuuri.	Laske keeduväljal jahtuda või tõstke ümbritseva õhu temperatuur üle 15°C. Kui probleem püsib, pöörduge hoolduskeskusse.
 hakkab tööle.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Veenduge, et miski ei blokeeri ventilaatorit. Kui ventilaatorit ei blokeeri miski ja probleem püsib, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kõõginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kõõginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsoonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kõõginõusid. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitused".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kõõginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusga (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
Pliit ei saa WiFi-võrguga ühendust luua.	Ruuter blokeerib uued WLAN-võrgu kasutajad.	Veenduge, et ruuter lubab uusi kasutajaid. Vajadusel taaskäivitage ruuter.
	Pliidi traadita ühendus ei ole aktiveeritud.	Aktiveerige WiFi. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist", juhtmevaba/rakenduse ühendus.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Ruuteri seadistatud sagedus on 5 GHz.	Seadke ruuteri seadistus väärtusele 2,4 GHz-ni või 2,4+5 GHz-ni. Ruuter toetab ainult 5 GHz sagedust, pliiti ei saa ühendada.
	Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter pliidile lähemale. Vajadusel kasutage signaali tugevdamiseks signaali võimendajat WiFi.
Ei leia pliiti rakenduse WLAN-võrgu loendist.	Pliit on juba võrguga ühendatud, kuid ei pruugi olla nähtav.	Ühendage pliit WiFi-võrgust lahti. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“, juhtmevaba/rakenduse ühendus.
Kõrgem kuumusaste ei ole saada-val.	Toitehaldus töötab ja vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Toidusensor otsas olev lasermärk ei ole täielikult vedeliku sees. Vesi on liiga kuum. Toidusensor ei ole laetud.	Lisage potti rohkem vett. Kasutage toasooja vett. Enne toiduvalmistamise alustamist laadige Toidusensor.
Keetmine funktsioon töötab valesti.	Temperatuuri näit on ebatäpne, kuna Toidusensor ei ole kalibreeritud.	Kalibreerige Toidusensor enne esimest toiduvalmistamist.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane.	Vaadake jaotist "Nõuanded ja soovitusid".

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel: TH85IM30FB:
Tüüp 62 D5A 01 EA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



10.2 WiFi ühendus

WiFi sagedus	2400 - 2483,5 MHz
--------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

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

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

10.4 Toidusensor tehnilised andmed

Toidusensor on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

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

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	TH85IM30FB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	5	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	21.0 cm
	Keskmine tagaosa	21.0 cm
	Parem eesmine	21.0 cm
	Parem tagumine	21.0 cm

Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	180.8 Wh/kg
	Vasak tagumine	175.4 Wh/kg
	Keskmine tagaosa	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	189.4 Wh/kg
	Parem tagumine	184.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

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

11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

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

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

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

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

12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

კეთილი იყოს თქვენი მოზრდნება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.aeg.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	93
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	96
3. მონტაჟი.....	99
4. პროდუქტის აღწერა.....	102
5. პირველად გამოყენებამდე.....	104
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	107
7. მინიშნებები და რჩევები.....	119
8. მოვლა და დასუფთავება.....	120
9. პრობლემის აღმოფხვრა.....	121
10. ტექნიკური მონაცემები.....	126
11. ენერგოეფექტურობა.....	127
12. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	128

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან

დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით და შესაბამისი აპის შემცველი მობილური მოწყობილობებით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.

- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეტესაღყურედ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ

შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

გარფთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალოქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.

- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
 - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრელების სისტემა.
 - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო შეერთება

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი უნდა იყოს მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოჰაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.

- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონკის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატი უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოაერთეთ ჭურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესად უსურველად.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გასურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭხა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია

ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.

- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩაღებებისას, ზეთი შეიძლება ამწვადეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოიშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდებლად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.

- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

გარფთხილება!

დაზიანებისა და დამწვრობის მიღების რისკი.

- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გამოიყენეთ დანიშნულებისამებრ. მას რაიმეს გასასწრაფად ან ასაწევად ნუ გამოიყენებთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ჭურისთვის რეკომენდირებული Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი), თითო ჯერზე თითო.
- ნუ გამოიყენებთ მაშინ, როდესაც იგი არ ფუნქციონირებს ან დაზიანებულია.
- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ს ღუმელში ან მიკროტალღურ ღუმელში ნუ გამოიყენებთ.
- დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ყოველთვის საკვებსა თუ სითხეშია, მაქსიმუმ მინიმალური დონის მონიშვნამდე.
- გაწმინდეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ყოველ გამოყენებამდე და მის შემდეგ. ფრთხილად, Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის წვერი წამახვილებულია.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ რაიმე სახის აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი საფენები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები. არ გარეცხოთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. სილიკონის სახელების ფერი შესაძლოა შეიცვალოს, რასაც Food sensor (საკვები

პროდუქტების სენსორი)-ის მუშაობაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

- -ის შესანახად და -ის დასამუხტად Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გამოიყენეთ თავდაპირველი შეფუთვა.
- დამტენში მოთავსებამდე დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გაგრძელებული, სუფთა და მშრალია.
- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შეინახეთ უსაფრთხო, მშრალ ადგილას, ბავშვებისგან მოშორებით.

2.5 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის

ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.7 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭირით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ჭურები

ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზედააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90

°C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შეაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტიკოსმა.

⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ სიფრთხილე!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ სიფრთხილე!

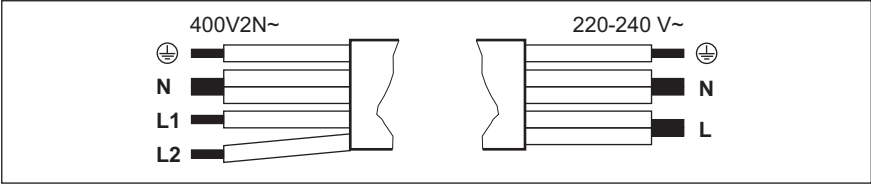
არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიაჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ სიფრთხილე!

სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

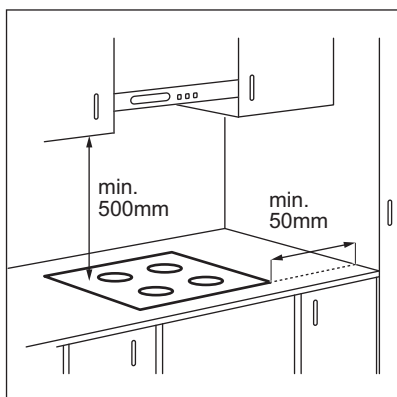
1. გამოაერთეთ კაბელის ბოლო სახელო შავი და ყავისფერი კაბელებიდან.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი და შავი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



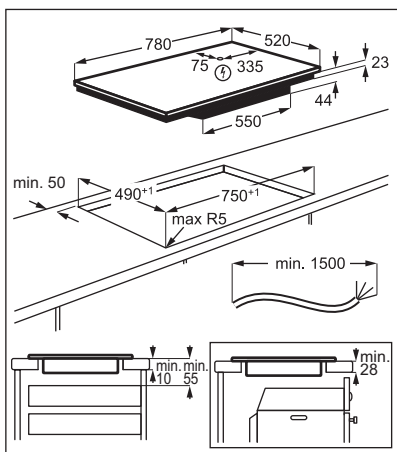
ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~		ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~	
5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²		5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²	
	მწვანე - ყვითელი		მწვანე - ყვითელი
N	ლურჯი და ლურჯი	N	ლურჯი და ლურჯი
L1	შავი	L	შავი და ყავისფერი
L2	ყავისფერი		

3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



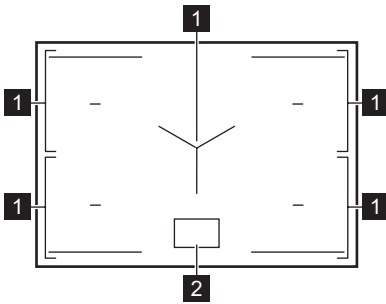
იზოვეტ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მომზადებელი ზედაპირის განლაგება



1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა

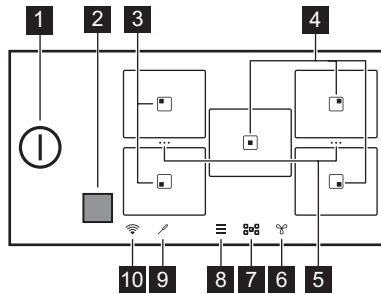
2 კონტროლის პანელი



საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

4.2 კონტროლის პანელი განლაგება

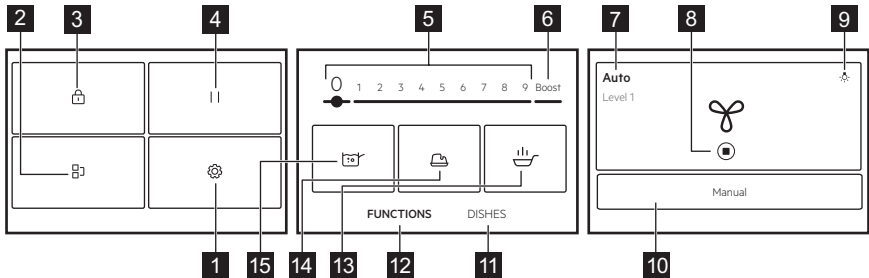
მთავარი ხელი



სიმბოლო	აღწერა
1 ①	ქურის აქტივაცია და დეაქტივაცია.
2 ■	Hob²Hood-ის ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორის ფანჯარა. არ დააფაროთ.
3 ■	ზონა Pan-frying (ტაფაზე შეწვა)ით და Boiling (მომზარშვა) ფუნქციებით.
4 ■	ზონა Boiling (მომზარშვა) ფუნქციებით.
5 ...	Bridge-ის მალსახმობი. ორი გვერდითი საჭმლის მომზადების ზონის გაერთიანება ერთი საჭმლის მომზადების ზონის შესაქმნელად ან გაერთიანებული ზონების გაყოფა.
6 ✂	გამწოვის ფუნქციების დასაყენებლად.
7 □□□	ზონების მიმოხილვის რეჟიმის გასასწრაფად.

სიმბოლო	აღწერა
8	Menu (მენიუ)-ის გასახსნელად.
9	Food sensor (საკვების პროდუქტების სენსორი) ინდიკატორი.
10	WiFi (Wi-Fi) ინდიკატორი.

გაფართოებული ხედი



ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

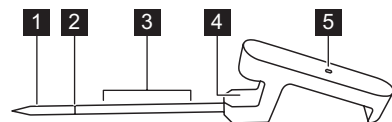
სიმბოლო	აღწერა
1	პარამეტრები. ქურის პარამეტრების გასახსნელად.
2	Bridge. საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა.
3	Lock (ჩაკეტვა). მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
4	Pause (პაუზა). ყველაზე დაბალი სიმზურვალის პარამეტრზე მომუშავე საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონის დასაყენებლად.
5 1 - 9	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.
6 Boost (სიმძლავრის მომატება)	მაქსიმალური ტემპერატურული რეჟიმის გასააქტიურებლად.
7 Manual (მექანიკური) / Auto (ავტო)	გამწოვის ვენტილატორის მიმდინარე პარამეტრის საჩვენებლად.
8	გამწოვის საჩერებლად / გადასატვირთად.
9	გამწოვის განათების ჩასართავად ან გამოსართავად.
10 Manual (მექანიკური) / Auto (ავტო)	გამწოვის ხელის ან ავტომატურ რეჟიმზე გადასასვლელად.

სიმბოლო	აღწერა
11 	სხვადასხვა ტიპის საჭმლისთვის პროგრამების ავტომატურად შესარჩევად.
12 	მომზადების სხვადასხვა მეთოდისთვის პროგრამების ავტომატურად შესარჩევად.
13 	Pan-frying (ტაფაზე შეწვა). სიმზურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის.
14 	Melting (დნობა). სხვადასხვა პროდუქტების გასადნობად, მაგალითად, შოკოლადის ან კარაქის.
15 	Boiling (მზხარშვა). წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადადუღდეს.

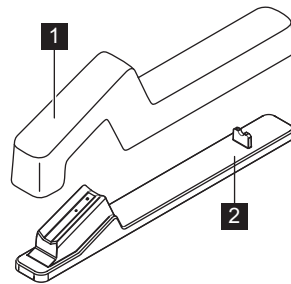
ეკრანზე ნავიგაცია

სიმბოლო	აღწერა
OK	არჩევანის ან პარამეტრის დადასტურება.
X	კონტექსტური ფანჯრის დასახურად.
^ v	ეკრანზე ინსტრუქციების დაკეცვა / გაშლა.
☐	ფუნქციის გასააქტიურებლად / გამოსართავად.
< >	Menu (მენიუ)-ში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად / წინ გადასასვლელად.

4.3 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)



- 1** საზომი წერტილი
- 2** მინიმალური დონის მონიშვნა
- 3** ჩაძირვის რეკომენდირებული დიაპაზონი (სითხეებისთვის)
- 4** კიდეზე Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის მოსათავსებელი კაუჭი
- 5** საკონტროლო ნათება



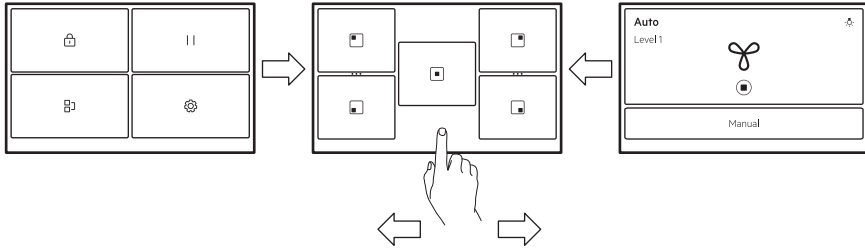
- 1** საფარი
- 2** დასამუხტი სადგური

5. პირველად გამოყენებამდე

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ეკრანზე ნავიგაცია



გვერდებს შორის ნავიგაციისთვის, შეეხეთ დისპლეის ქვედა ნაწილში არსებულ სიმბოლოებს. HobbHood პარამეტრების სამართავად, აგრეთვე შეგიძლიათ მარცხნივ ან მარჯვნივ გადაფურცლოთ, რათა მიაღწიოთ Menu (მენიუ)-ს.



იმ შემთხვევაში, თუ დისპლეის დაუყოვნებლივ არ ექნება რეაგირება, დარწმუნდით, რომ ეხებით არჩეული სიმბოლოს / ვარიანტის ცენტრს, ან სცადეთ მასზე უფრო ხანგრძლივად დაჭერა.

5.2 ელექტროქსელთან პირველი დაკავშირება

როდესაც ქურას ელექტროქსელთან აკავშირებთ, უნდა დააყენოთ პარამეტრები Language (ენა), Brightness (სიკაშკაშე), Volume (ხმა) და Key tones (ღილაკის ტონები).

თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ პარამეტრი აქ: Menu (მენიუ) > Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა). იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“.

5.3 FlexPower

FlexPower განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად.

თავდაპირველად მოწყობილობა მუშაობს მაქსიმალური სიმძლავრით. შეგიძლიათ შეცვალოთ მაქსიმალური სიმძლავრე, თუ სისტემაში მხარს სრული სიმძლავრე მხარდაუჭერელია.



თუ სიმძლავრის დონე 2000 ვტ-ზე დაბალია, თქვენ ვერ გაააქტიურებთ ვერცერთ ავტომატურ პროგრამას (Dishes (კერძები) ან FUNCTIONS (ფუნქციები)).

1. ჩართეთ ქურა.
2. დარწმუნდით, რომ ყველა საჭმლის მომზადების ზონა გამორთულია.
3. შეეხეთ ეკრანზე შემდეგის გასახსნელად: Menu (მენიუ).
4. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > FlexPower და აირჩიეთ შესაბამისი სიმძლავრის დონე.
5. შეხებით აირჩიეთ ან . თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად მიჰყევით ეკრანზე მითითებებს.

სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

5.4 უსადენო / აპის კავშირი

აპის გამოსაყენებლად, ქურა უსადენო ქსელთან უნდა იყოს დაკავშირებული. WiFi (Wi-Fi) ნაგულისხმევად ჩართულია.

1. შეეხეთ .
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Connections (კავშირები) > WiFi (Wi-Fi).
3. შეეხეთ  ცოცხალს WiFi (Wi-Fi)-ის გასააქტიურებლად.
ჭურა ახლა მზადაა უსადენო ქსელთან და აპთან დასაკავშირებლად.
4. შეეხეთ CONNECT (დაკავშირება).
5. ჩამოტვირთეთ აპლიკაცია.
დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე ან აპი პირდაპირ აპლიკაციების მაღაზიიდან ჩამოტვირთეთ.
6. გახსენით აპი და დარეგისტრირდით, რომ შექმნათ ანგარიში.
7. დაამატეთ ახალი მოწყობილობა.
8. დაკავშირების პროცესის დასასრულებლად მიჰყევით აპში მოცემულ ინსტრუქციას.

ქსელური კავშირის შეცვლა / დეაქტივირება

ჭურის სახლის ქსელიდან გასათიშად:

1. შეეხეთ .
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Connections (კავშირები) > WiFi (Wi-Fi):
 - შეეხეთ DISCONNECT (გამოთიშვა)-ს თქვენი უსადენო ქსელიდან გასათიშად.
 - WiFi (Wi-Fi)-ის დეაქტივაციისათვის, შეეხეთ  ცოცხალს.

ჭურის ახალ უსადენო ქსელთან დასაკავშირებლად, იხილეთ ზემოთ წარმოდგენილი "უსადენო / აპის კავშირი".

5.5 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) დაწყვილება და დაკალიბრება

მიწოდებმდე, თქვენი ჭურა არ არის Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-სთან დაწყვილებული. დააწყვილეთ იგი მის პირველ გამოყენებამდე ან მაშინ, როდესაც მას ახლით ჩაანაცვლებთ.

ზუსტი ტემპერატურების უზრუნველსაყოფად, Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ყოველთვის დაწყვილების შემდეგ დააკალიბრეთ.

1. შეეხეთ .

2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Connections (კავშირები) > Bluetooth.
3. შეეხეთ  ცოცხალს Bluetooth-ის გასააქტიურებლად.
ჭურა ავტომატურად იპოვნის ხელმისაწვდომ აქსესუარებს. თუკი ჩამონათვალში თქვენი Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ ჩანს, დარწმუნდით, რომ იგი ნამდვილად დამუხტულია. შემდეგ შეარჩიეთ ან ორჯერ შეეხეთ მას, სანამ ნათება ციმციმს დაიწყებს.
4. ჩამონათვიდან აირჩიეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) და დაწყვილების პროცესის დასრულებისათვის, მიჰყევით დისპლეიზე არსებულ ინსტრუქციებს.
დაწყვილების შემდეგ, დისპლეიზე ავტომატურად გამოჩნდება დაკალიბრების ეკრანი.
5. შეეხეთ START (დაწყება)-ს და კალიბრაციის პროცესის დასასრულებლად, მიჰყევით დისპლეიზე გამოსახულ ინსტრუქციას.
Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის კალიბრაციის ამ ნაბიჯში შეუძლებლობის შემთხვევაში, ამის გაკეთებას მოგვიანებით შეძლებთ. კვლავ შეიძლება Bluetooth-ის პარამეტრებში და დაყენების გასაგრძელებლად, აირჩიეთ თქვენი Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).
Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის ყველა ფუნქციის გამოსაყენებლად, ჯერ მოახდინეთ დაკალიბრება.

Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) საწყის პარამეტრებზე დაყენება / წაშლა

ნებისმიერ დროს, შეგიძლიათ დააყენოთ საწყის პარამეტრებზე Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ან გამოაერთოთ იგი ჭურიდან.

1. შეეხეთ .
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Connections (კავშირები) > Bluetooth.
დისპლეიზე ჩანს დაკავშირებული Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

3. შეეხეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ს.
 - Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის კვლავ დასაკალიბრებლად, შეეხეთ RESET (გადატვირთვა)-ს.
 - ქურიდან Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის მოსასხნელად, შეეხეთ -ს.

Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის კვლავ დასაკალიბრებლად ან ახალი მათგანის დასამატებლად, იხილეთ "Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) დაწყვილება და დაკალიბრება".

6. ყოველდღიური გამოყენება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ქურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

6.2 ავტომატური გამორთვა

ფუნქცია მოახდენს ქურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია.
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ქურის აქტივაციის შემდეგ.
- რაიმე დაღვარეთ ან დადეთ მართვის პანელზე 10 წამზე მეტი ხნით (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამორთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ქურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუდილისას წყალი ამოშრება). აცადეთ კონფორს გაგრძელება ქურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ იყენებთ არასწორ ჭურჭელს ან მოცემულ ზონაში ჭურჭელი არ არის. ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონა 50 წამში ავტომატურად ითიშება.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ ეკრანზე აისახება შეტყობინება და ქურა გამორთვება.

ურთიერთკავშირი გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგ ქურა გამორთვება.

გაცხელების პარამეტრები	ქურა დეაქტივირდება
1 - 2	6 საათის შემდეგ
3 - 5	5 საათის შემდეგ
6	4 საათის შემდეგ
7 - 9	1.5 საათში



როდესაც გამოიყენება Pan-frying (ტაფაზე შეწვა), ქურის პანელი დეაქტივირდება 1,5 საათის შემდეგ. Melting (დნობა)-ის შემთხვევაში, ქურა 6 საათის შემდეგ დეაქტივირდება.

6.3 ქვაბის აღმოჩენა

ეს ფუნქცია განსაზღვრავს, არის თუ არა ქვაბები საჭმლის მომზადების ზონებზე და გამორთავს საჭმლის მომზადების ზონებს, თუ ჭურჭელს აღარ აღმოაჩენს.

- თუ ჭურჭელს ჯერ საჭმლის მომზადების ზონაზე დადებთ და შემდეგ ქურას გააქტიურებთ, შესაბამისი სამზარეულოს ზონის მიმოხილვაზე ნაცრისფერი ზოლი გამოჩნდება.
- ზოლი არ გამოჩნდება, თუ საჭმლის მომზადების ზონაზე ჭურჭელი არ არის ან მისი აღმოჩენა შეუძლებელია ჭურჭლის არასწორი განლაგების ან შეუფერებელი მასალის გამო.
- თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ შესაბამისი ზონის მიმოხილვა ციმციმს დაიწყებს. თუ

120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება. საჭმლის მომზადების გასაგრძელებლად, მითითებული დროის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

6.4 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

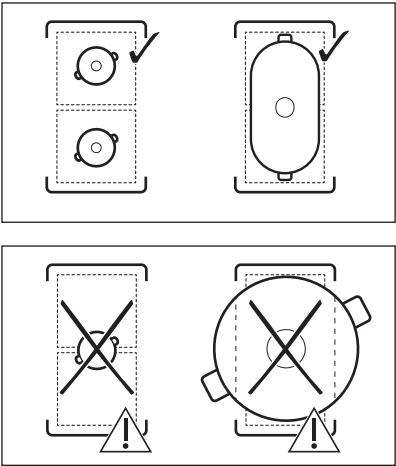
ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონები სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომას ავტომატურად ერგება.

i

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკური მონაცემები" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი"). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ჭურჭლისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

საჭმლის მომზადების ზონის გასააქტიურებლად მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონის ცენტრში და შეეხეთ შესაბამისი ზონის სიმბოლოს. ხელმისაწვდომი პროგრამები ეკრანზე გამოჩნდება. დააყენეთ ტემპერატურული პარამეტრის დონე ან აირჩიეთ ერთ-ერთი ავტომატური ფუნქცია. მთავარ ხელზე დასაბრუნებლად შეეხებით აირჩიეთ **X** ზედა მარჯვენა კუთხეში.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ Bridge.

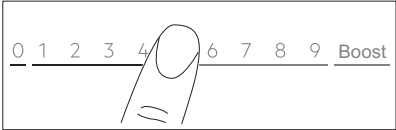


როდესაც საჭმლის მომზადების სხვა ზონები აქტიურია, ტემპერატურული პარამეტრი იმ ზონისთვის, რომლის გამოყენებაც გსურთ, შეიძლება შეზღუდული იყოს. იხილეთ „Power management (სიმძლავრის მართვა)“.

6.5 სიმზურვალის პარამეტრი

1. ჩართეთ ჭურა.
2. დადგით ქვაბი არჩეულ საჭმლის მომზადების ზონაზე და შეეხებით აირჩიეთ შესაბამისი ზონის სიმბოლო.
3. ტემპერატურულ რეჟიმის დასაყენებლად შეეხეთ ეკრანს ან გაასრიალეთ თითი.

სიმძლავრის დონის ხატულები 1-9 უფრო დიდი ხდება და ქვედა ზოლი წითლდება და სიმძლავრის მიმდინარე პარამეტრს ასახავს. სიმძლავრის დონის არჩევისას ეკრანი გაფართოებულ რეჟიმზე გადადის.



ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურული რეჟიმის პარამეტრი ზონების მიმოხილვის ეკრანზე. ზონის მიმოხილვის ეკრანზე გადასასვლელად, გაფართოებული ეკრანის ცენტრს შეეხეთ. ტემპერატურული რეჟიმის დონის შესაცვლელად შეეხებით აირჩიეთ — ან +.

გაფართოებული ეკრანის გასახსნელად სიმძლავრის დონეს შეეხეთ.

6.6 Boost (სიმძლავრის მომატება)

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება საჭმლის მომზადების ზონისთვის მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდითაა შესაძლებელი. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დაუბრუნდება სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.

1. საჭმლის მომზადების ზონის არჩევა.
2. ფუნქციის გასააქტიურებლად შენებით აირჩიეთ Boost (სიმძლავრის მომატება).

ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება. ფუნქციის გამოსართავად აირჩიეთ ზონა და გადართეთ მისი ტემპერატურული პარამეტრი 0-ზე.



Boost (სიმძლავრის მომატება) არ მუშაობს, როცა:

- Bridge მუშაობს,
- ერთი ფაზის სიმძლავრე არასაკმარისია (იხილეთ "Power management (სიმძლავრის მართვა)").



მაქსიმალური ხანგრძლივობის მნიშვნელობები იხილეთ განყოფილებაში „ტექნიკური მონაცემები“.

6.7 OptiHeat Control (ნარჩენი სიცხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)



გარფთხილება!

მანამ სანამ ინდიკატორი ჩართულია, ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი არსებობს.

საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმზურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო

მზადების პროცესში. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,

- სითბოს შენარჩუნება,

- ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ჭურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

6.8 Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი)

ეს ფუნქცია საკვებს თბილად შესანახად დაბალი ტემპერატურული პარამეტრის გამოყენებით.

Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი) ხელმისაწვდომია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ კიდევ თბილია საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ (ნარჩენი სითბოს ხატულის ასახვით) და ჭურჭელი ზონაში რჩება. ფუნქცია არ მუშაობს ცივ საჭმლის მომზადების ზონაში.

1. შენებით აირჩიეთ , რათა გაააქტიუროთ Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი). Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი) გამორთვამდე მუშაობს.
2. ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შენებით აირჩიეთ .

საჭიროების შემთხვევაში შეგიძლიათ ტაიმერის დაყენება. იხილეთ განყოფილება „ტაიმერის პარამეტრები“.

6.9 ტაიმერის პარამეტრები

🕒 ECO Timer (ეკო ტაიმერი)

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი დეაქტივირდება ECO Timer (ეკო ტაიმერი)-ის ხმის გამოცემამდე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

ამ ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გააქტიურებულია. ფუნქცია შეგიძლიათ ყოველი საჭმლის მომზადების ზონისთვის ცალ-ცალკე დააყენოთ.

1. ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების შესაბამისი ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.
2. შეეხეთ ზონის სიმბოლოს.
3. შეეხეთ 🕒.
- ეკრანზე ტაიმერის მენიუს ფანჯარა გამოჩნდება.
4. მონიშნეთ Stop zone (ზონის შეჩერება) ველი ფუნქციის გასააქტიურებლად.
5. დროის დაყენება.
6. დასადასტურებლად შეეხებით აირჩიეთ OK (კარგი).

ასევე შეგიძლიათ აირჩიოთ X თქვენი არჩევანის გასაუქმებლად. შეგიძლიათ შეცვალოთ ECO Timer (ეკო ტაიმერი) პარამეტრები საჭმლის მომზადების პროცესში: შეეხებით აირჩიეთ

🕒 ტაიმერის მნიშვნელობით, შემდეგ კი შეეხებით აირჩიეთ EDIT (რედაქტირება).

როდესაც ტაიმერის დრო იწურება, ისმის სიგნალი და კონტექსტური ფანჯარა

ჩნდება. შეეხეთ ლილავს OK (კარგი) სიგნალის გასაჩერებლად.

ფუნქციის გამოსართავად: დააყენეთ ტემპერატურული პარამეტრი 0-ზე. ალტერნატივის სახით შეეხებით აირჩიეთ 🕒 ტაიმერის მნიშვნელობით, შეეხებით აირჩიეთ X და დაადასტურეთ თქვენი არჩევანი, როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება.

🕒 Timer (ტაიმერი)

ამ ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გააქტიურებულია.

ფუნქცია არ მოქმედებს ნებისმიერ სხვა ფუნქციაზე, რომელიც ერთდროულად მუშაობს.

1. აირჩიეთ ნებისმიერი საჭმლის მომზადების ზონა.
- შესაბამისი სლაიდერი გამოჩნდება ეკრანზე.
2. შეეხეთ 🕒.
- ეკრანზე ტაიმერის მენიუს ფანჯარა გამოჩნდება.
3. გააუქმეთ Stop zone (ზონის შეჩერება) ველის მონიშვნა ფუნქციის გასააქტიურებლად.
4. დროის დაყენება.
5. დასადასტურებლად შეეხებით აირჩიეთ OK (კარგი).

ასევე შეგიძლიათ აირჩიოთ X თქვენი არჩევანის გასაუქმებლად. შეგიძლიათ შეცვალოთ Timer (ტაიმერი) პარამეტრები საჭმლის მომზადების პროცესში: შეეხებით აირჩიეთ 🕒 ტაიმერის მნიშვნელობით, შემდეგ კი შეეხებით აირჩიეთ EDIT (რედაქტირება).

როდესაც ტაიმერის დრო იწურება, ისმის სიგნალი და კონტექსტური ფანჯარა ჩნდება. შეეხებით აირჩიეთ OK (კარგი) სიგნალის შესაჩერებლად.

ფუნქციის შეეხებით აირჩიეთ 🕒 ტაიმერის მნიშვნელობით, შეეხებით აირჩიეთ X და დაადასტურეთ თქვენი არჩევანი, როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება.

6.10 / ... Bridge

ფუნქცია ერთმანეთთან საჭმლის მომზადების ორ ზონას აკავშირებს და ისინი მუშაობენ, როგორც ერთი იმავე გათბობის პარამეტრით. მისი გამოყენება შეგიძლიათ დიდი ზომის ჭურჭელში საჭმლის მოსამზადებლად.

ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრს უნდა ფარავდეს. თუ ჭურჭელი ორ ცენტრს შორის მდებარეობს, ფუნქცია არ ჩაირთვება.

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონებზე.
2. შეეხეთ  > Bridge. ასევე შეგიძლიათ ზონის მიმოხილვაში წარმოდგენილი ... მალსანმობის გამოყენება.
3. დააყენეთ ტემპერატურის პარამეტრი. ფუნქციის გამოსართავად, შეხებით არჩიეთ მალსანმობი ... საჭმლის მომზადების ზონები დამოუკიდებლად განაახლებს მუშაობას.

6.11 Pause (პაუზა)

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

ფუნქციის გააქტიურებას ვერ შეძლებთ თუ რომელიმე ავტომატური პროგრამა (Dishes (კერძები) ან FUNCTIONS (ფუნქციები)) ფუნქცია მუშაობს.

ფუნქციის მუშაობისას, მხოლოდ  და RESUME (გაგრძელება) შეიძლება იქნეს გამოყენებული. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს. ტაიმერის ფუნქციის მუშაობის დასრულების შემდეგ, შეეხეთ ეკრანის ნებისმიერ წერტილს აკუსტიკური სიგნალის შესაჩერებლად.

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. შეეხეთ  ფუნქციის აქტივაციისთვის. ტემპერატურული რეჟიმი  (Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი))-მდეა შემცირებული.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეხებით აირჩიეთ RESUME (გაგრძელება).

წინა ტემპერატურული პარამეტრები აღდგება.

6.12 Lock (ჩაკეტვა)

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ჭურის პანელის მუშაობის დროს. ამით თავიდან აიცილებთ ტემპერატურული რეჟიმის შემთხვევით შეცვლას.

1. დააყენეთ ტემპერატურის პარამეტრი.
2. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
3. შეეხეთ  ფუნქციის აქტივაციისთვის. ფუნქციის დეაქტივაციისათვის, ხანგრძლივად დააჭირეთ UNLOCK (განბლოკვა)-ს 4 წამის განმავლობაში.



ჭურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

6.13 Child lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა)

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ჭურის პანელი.

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Options (ოპციები) > Child lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა).
3. ჩართეთ გადამრთველი და ფუნქციის გასააქტიურებლად შეეხეთ ასოებს E-U ანბანური თანმიმდევრობით. ფუნქციის გამორთვისთვის გამორთეთ გადამრთველი.

გააქტიურების შემდეგ ფუნქციის ამუშავებას შეიძლება გარკვეული დრო დასჭირდეს.

6.14 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ზოგადი ინფორმაცია

Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არის უსადენო ტემპერატურის ზონდი. მისი გამოყენება საკვების

სხვადასხვა ტიპისათვის მზადების პარამეტრების დასარეგულირებლად და მზადების პროცესის განმავლობაში მათ შესანარჩუნებლად შეგიძლიათ. Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) თერმომეტრის ფუნქციასაც ითავსებს, რაც მზადების პროცესში საკვებისა თუ სითხის ტემპერატურის მონიტორინგში გენმარებათ. მექანიკურ მზადებასთან ერთად, ასევე შეგიძლიათ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის Dishes (კერძები)-ისა და FUNCTIONS (ფუნქციები)-ის გააქტიურება.

Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ქურას Bluetooth-ის გავლით უკავშირდება და დამუშავდება. ნორმის შესაბამისად: EN 60335 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) უნდა დაიმუხტოს მხოლოდ შეფუთვაში წარმოდგენილი დასამუხტი სადგურისა და კვების ადაპტერის გამოყენებით. დამუხტვაზე დახარჯული ერთი წუთი 8 საათამდე მუშაობას უზრუნველყოფს.

ნათების ფერი Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის ქცევას მიუთითებს:

- წითელი - იმუხტება
- ციმციმა წითელი - სიგნალი / ელემენტი ჯდება
- მწვანე - სრულად დამუხტული
- ლურჯი - მიმდინარეობს დაკავშირება

საზომი წერტილი ნახევარ დონეზე, წვერსა და მინიმალური დონის ნიშნის შუაში მდებარეობს. Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) საკვებში, სულ მცირე მინიმალური დონის მონიშვნამდე მოათავსეთ. მოათავსეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) კაუჭთან, ქვების ან ტაფის რგოლზე. საკვება და სითხესთან კავშირი მხოლოდ საკვების სენსორის მეტალის ნაწილითაა დასაშვები. მისი სითხეში ჩავარდნის შემთხვევაში, იგი შესაბამისი ზელსაწყობი ფრთხილად ამოიღეთ.

სითხეების მითითებები

- მზადების საუკეთესო შედეგის მისაღებად Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ჩაძირეთ სითხეში მინიმალური დონის ნიშნიდან 2-5 სმ სიმაღლეზე.

- ენერგიის და დროის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური. მონიშნეთ თავსახურის ყუთის გამოყენება.

მითითებები მყარი საკვებისთვის

- მზადების საუკეთესო შედეგის მისაღწევად, საკვებში Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის სწორად მოსათავსებლად, მიჰყევით დისპლეიზე გამოსახულ ინსტრუქციებს.
- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) საკვების ყველაზე სქელ ნაწილში მოათავსეთ.
- დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) საკვებში მჭიდროდაა მოთავსებული.
- 2-3 სმ სისქის ხორცზე / თევზისთვის Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის წვერი ტაფის ძირს უნდა წვდებოდეს.
- საჭიროებისამებრ, საკვების ნაჭრის ამოტრიალებამდე, ამოიღეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი), შემდეგ კი მასში კვლავ დააბრუნეთ იგი.
- პლანჩას გამოყენებისას, დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის სახელური რჩება მისი ზედაპირის ფარგლებს გარეთ.

6.15 საჭმლის მომზადება Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ით

მომზადების დაწყებამდე, დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) დაკავშირებული, კალიბრირებული და დამუხტულია. იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“.

ავტომატური პროგრამების გამოყენებისას, როგორცაა "FUNCTIONS (ფუნქციები)" ან "Dishes (კერძები)", Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გამოიყენეთ, როგორც დამატებითი ზომა თითოეული კერძისა თუ მზადების მეთოდის სპეციფიური მომზადების ზონის დაყენებისა და რეგულირებისთვის. იხილეთ "FUNCTIONS (ფუნქციები)" და "Dishes (კერძები)".

1. მენიუდან აირჩიეთ ფუნქცია ან საკვების ტიპი.
2. სამიზნე ტემპერატურის დაყენების ან რეგულირებისათვის, დისპლეის ზედა მარჯვენა კუთხეში შეხეთ .
 - ნაგულისხმევი პარამეტრების გამოსაყენებლად შეგიძლიათ კონტექსტური ფანჯრის ზედა ნაწილს შეხებით აირჩიოთ OK (კარგი).
 - კონტექსტური ფანჯრის სამუდამოდ გამოსართავად, მონიშნეთ ☐ ფუნქციის გააქტიურებამდე.
 - ზოგიერთი ფუნქციისათვის, დისპლეიზე სასარგებლო მითითებებია წარმოდგენილი.
 - Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) -ისათვის, შეგიძლიათ შეცვალოთ სიმზურვალის ნაგულისხმევი დონე. თუკი Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ს იყენებთ, ზოგიერთი კერძისათვის, შეგიძლიათ საკვების ძირითადი ტემპერატურის შემოწმება.
 - ზოგიერთი ვარიანტი წინასწარი შეთბობით იწყება. პროგრესისათვის თვალყურის დევნებას მართვის ზოლიდან შეძლებთ.
 - ვარიანტების უმეტესობისთვის მაგ., SousVide (სუ ვიდი) და Poach (მომზადება), შეგიძლიათ შეცვალოთ ნაგულისხმევი ტემპერატურა.
 - შეგიძლიათ შეცვალოთ ნაგულისხმევი მზადების დრო ან თქვენთვის სასურველი დრო დააყენოთ. მზადების მინიმალური დრო წინასწარ მხოლოდ SousVide (სუ ვიდი)-ისთვისაა განსაზღვრული.
3. მიჰყევით კონტექსტურ მენიუში წარმოდგენილ ინსტრუქციას.
4. დროის დაყენებისა და/ან სამიზნე ტემპერატურის მიღწევისთანავე, გაისმის აკუსტიკური სიგნალი და ჩნდება შეტყობინება. ფანჯრის დასახურად, შეხეთ OK (კარგი)–ს.

თერმომეტრი

მექანიკურად მზადების დროს, კერძის ტემპერატურის გასაზომად და სამიზნე ტემპერატურის მიღწევისას შეტყობინების მისაღებად, თერმომეტრად Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის გამოყენება შეგიძლიათ.

1. გახსენით მომზადების ზონის ცოცია და დააყენეთ გათბობის პარამეტრი.
2. დისპლეის ზედა მარჯვენა კუთხეში შეხეთ -ს.

მიჰყევით მითითებებს ეკრანზე.

3. დააყენეთ კერძის სამიზნე ტემპერატურა.
Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ით გაზომილი მიმდინარე ტემპერატურა ახლა დისპლეის მარჯვენა კუთხეშია ჩილვადი. საჭიროებისამებრ, კვლავ შეხეთ სამიზნე ტემპერატურის დასარეგულირებლად.
4. მომზადების ზონის სამიზნე ტემპერატურის მიღწევისთანავე, გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჩნდება შეტყობინება.

6.16 FUNCTIONS (ფუნქციები): Pan-frying (ტაფაზე შეწვა)

ეს ფუნქცია საჭმლის შეწვისთვის სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების საშუალებას გაძლევთ. ჭურა არეგულირებს ტემპერატურას სხვადასხვა ტიპის საკვების შესაბამისად და ინარჩუნებს მას მთელი მომზადების პერიოდის განმავლობაში. გაცხელების პარამეტრის დაყენების შემდეგ, ტემპერატურის ხელით რეგულირება აღარ არის საჭირო.

სიფრთხილე!

გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი სამზარეულოს ჭურჭელი. არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით ტაფა ზეთის / ცხიმის გარეშე საჭმლის მოსამზადებელ ერთ-ერთ ზონაზე მარცხენა მხარეს.
2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Pan-frying (ტაფაზე შეწვა).

- საჭიროებისამებრ, დააკავშირეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

შეეხეთ -ს, ტემპერატურის დასარეგულირებლად.

- აირჩიეთ შეწვის დონე. წინასწარი გახურება იწყება.

- საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას. როდესაც ტაფა განსაზღვრულ ტემპერატურას მიაღწევს, გამოიცემა აკუსტიკური სიგნალის ზმა და კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება. ახლა შეგიძლიათ ტაფაზე ზეთი და საკვები დაამატოთ. ფანჯრის დასაწერად და შეწვის დასაწყებად, შეეხეთ OK (კარგი)-ს. ფუნქციის მექანიკურად შესაჩერებლად, კონტროლის ზოლზე შეეხეთ 0-ს.

მინიშნებები და რჩევები:

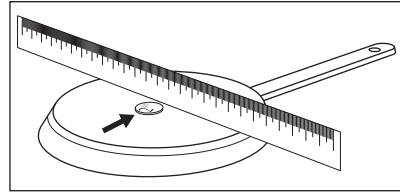
- მიჰყევით ეკრანზე გამოსახულ ინსტრუქციას, თუ როდის უნდა გადაბრუნოთ საკვები ან შეცვალოთ ტემპერატურული პარამეტრი.
- საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ სიმზურვალის ნაგულისხმევი დონე შეცვალოთ.
- საკვების სქელი ნაჭრების ან ნედლი კარტოფილის შემთხვევაში, შეწვის პირველი 10 წუთის განმავლობაში გამოიყენეთ თავსახური.
- მიძიმე ტაფების გაცხელებას, შესაძლოა, მეტი დრო დასჭირდეს.
- სამზარეულოს ჭურჭლის გადახურებისა და დაზიანებისაგან დასაცავად, გამოიყენეთ სიმზურვალის დაბალი დონის მქონე ლამინირებული ტაფები.
- არ გამოიყენოთ თხელი ემალირებული ჭურჭელი. ის შეიძლება გადახურდეს და დაზიანდეს.

სწორი ტაფები Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციისთვის

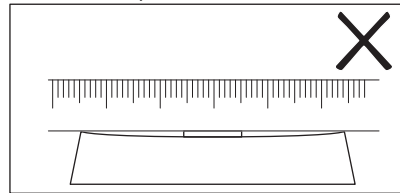
გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელძირიანი ტაფები. იმის შესამოწმებლად, შესაფერისია თუ არა ტაფა:

- დადეთ თქვენი ტაფა თავდაყირა.
- დაადეთ ტაფას ძირზე სახაზავი.

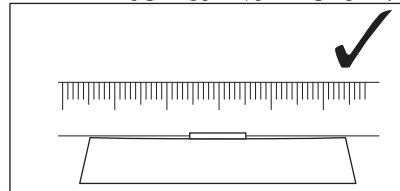
- სცადეთ სახაზავსა და ტაფის ძირს შორის 1, 2 ან 5 ევროცენტის (ან მსგავსი სისქის, დაახ. 1,7 მმ) მონეტის მოთავსება.



- თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტის ჩადება შეძელით, ტაფა არასწორია.



- თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტას ვერ დებთ, ტაფა სწორია.



6.17 FUNCTIONS (ფუნქციები): Boiling (მომზადება)

ეს ფუნქცია არეგულირებს ტემპერატურული პარამეტრის დონეს, რათა წყალი დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ არ დაშრეს.

სამუშაოდ Boiling (მომზადება) ფუნქცია Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ს საჭიროებს.

სიფრთხილე!

არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

- მომზადების ზონაზე მოათავსეთ წყლით სავსე ქვაბი. სითხე Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ზე

მონიშნულ მინიმალურ დონეს სრულებით უნდა ფარავდეს.

2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Boiling (მომზადება).
3. დააკავშირეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

შეეხეთ -ს, ტემპერატურის დასარეგულირებლად.

4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას.

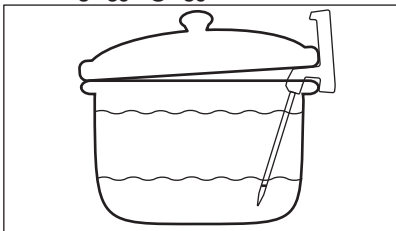
5. ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით

შეეხეთ სიმბოლოს .

დუდილის ტემპერატურის მიღწევის შემდეგ, ჭურა ავტომატურად ამცირებს სიმზურვალის დონეს. ამ დროს, საჭიროებისამებრ, მისი ხელით კორექტირებაც შეგიძლიათ. მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ ინსტრუქციას.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადულებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- მომზადებამდე, დამუხტეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).
- დუდილის ზუსტი წერტილის განსასაზღვრად, გამოყენებამდე მოახდინეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) -ის კალიბრაცია.
- ქვაბი შეავსეთ ცივი ან ოთახის ტემპერატურის წყლით. სითხის მინიმალური დონე სრულად უნდა ფარავდეს Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ზე დატანილ მინიმალური დონის მონიშვნას. მაქსიმალური სითხის დონე ქვაბის რგოლთან, მის ქვემოთ მინიმუმ 4 სმ სივრცეს ტოვებს.



- საკვებისა და ჭურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.
- საჭიროებისამებრ, დაამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუდილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერგიის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური. მისი მოწმინდას გამოიჩინეთ სიფრთხილე.

6.18 FUNCTIONS (ფუნქციები): Melting (დნობა)

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ პროდუქტების გასადნობად, მაგალითად, შოკოლადის ან კარაქის.

სიფრთხილე!

არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონაზე.
2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Melting (დნობა).
3. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
4. შეეხეთ ლილვს OK (კარგი). ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შეეხეთ სიმბოლოს .

6.19 Dishes (კერძები)

ეს ფუნქცია გენმარებათ სხვადასხვა საკვების მომზადებაში წინასწარ დაყენებული პროგრამების გამოყენებით, რომლებიც კონკრეტული საკვების კატეგორიებისთვისაა განკუთვნილი. პროგრამების ხელმისაწვდომობა საჭმლის მომზადების ზონაზეა დამოკიდებული.

სიფრთხილე!

არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონაზე. შეგიძლიათ გამოიყენოთ ერთი მომზადების ზონა

ან ორი გვერდითი ზონა ერთმანეთთან Bridge-ს გამოყენებით დააკავშიროთ.

- აირჩიეთ Dishes (კერძები).
- საკვების ტიპის არჩევა.
- საჭიროებისამებრ, დააკავშირეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

შეეხეთ -ს, ტემპერატურის დასარეგულირებლად.

- საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
- მიჰყევით მითითებებს ეკრანზე. საკვების ტიპისა და არჩეული პროგრამის მიხედვით შეგიძლიათ დააყენოთ და შეცვალოთ პარამეტრები, მაგ. მზაობის დონე, შეწვის სიმსუვალის დონე და ა.შ.

მინიმუმები და რჩევები:

- კერძები, რომლებიც ყველაზე ხშირად მზადდება ავტომატურად ემატება სიას Most cooked (მაქსიმალურად მზა).
- ზოგიერთ კერძს გრძელი სახელები აქვს, რომლებიც სრულად არ არის ნაჩვენები სიაში. კერძის სრული სახელის სანახავად, შეხებით აირჩიეთ „...“.
- შეგიძლიათ ხელით დაამატოთ პროგრამები სიაში Favourites (რჩეულები) .
- თქვენ შეგიძლიათ დამალოთ გარკვეული პროგრამები, ამისათვის შეხებით აირჩიეთ . პროგრამების აღსადგენად გადადით Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Dishes (კერძები).

6.20 Hob²Hood

ეს არის ავტომატური ფუნქცია, რომელიც ქურას შესაფერის გამწოვთან აკავშირებს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადამცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე ავტომატურად განისაზღვრება და რეგულირდება რეჟიმის პარამეტრისა და ქურას განთავსებული ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურის საფუძველზე. ვენტილატორის მართვა ხელით ქურიდან ან თვით გამწოვიდანაა შესაძლებელი.



გამწოვზე ვენტილატორის სიჩქარის შეცვლის შემთხვევაში, ქურასთან ნაგულისხმევი კავშირი გაუქმდება. ფუნქციის ხელახლა გასააქტიურებლად გამორთეთ და ხელახლა ჩართეთ ორივე მოწყობილობა.



ზოგიერთ გამწოვებში ფუნქცია შეიძლება ნაგულისხმევად იყოს გამორთული. ასეთ შემთხვევებში ჩართეთ ფუნქცია ჯერ გამწოვზე, შემდეგ კი ქურაზე. დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

ვენტილატორის ავტომატურ რეჟიმში დაყენება

გამწოვის ავტომატურ რეჟიმში გადასაყვანად, ვენტილატორის შემდეგი დაყენებული სიჩქარეებიდან ერთ-ერთი აირჩიეთ: რეჟიმი 2 - რეჟიმი 6. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამუშავებთ. შეგიძლიათ დააყენოთ ქურა მხოლოდ განათების ჩართვაზე, 1 რეჟიმის არჩევით.

- შეეხეთ .
- აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Hob²Hood.
- ჩართეთ გადამრთველი გამწოვის გასააქტიურებლად.
- ყველა ავტომატური რეჟიმი სიის სახით აისახება.
- რეჟიმის არჩევა.
- შეხებით აირჩიეთ  ან  არჩევის შესანახად და გადით.

ვენტილატორის მიმდინარე სიჩქარის შესამოწმებლად, შეეხეთ -ს. ვენტილატორის სიჩქარე ხილვადია დისპლეის ზედა მარცხენა კუთხეში. ვენტილატორის გამოსართავად შეხებით აირჩიეთ . ვენტილატორის ჩასართავად შეხებით აირჩიეთ .

ავტომატური რეჟიმები	ავტომატური განათება	მოხარშვა ¹⁾ ვენტილატორის სიჩქარე	შეწვა ²⁾
	გამორთვა	-	-
რეჟიმი 1	ჩართვა	-	-
რეჟიმი 2 3)	ჩართვა	1	1
რეჟიმი 3	ჩართვა	-	1
რეჟიმი 4	ჩართვა	1	1
რეჟიმი 5	ჩართვა	1	2
რეჟიმი 6	ჩართვა	2	3

1) ქურა ამოიღნობს დუდილის პროცესს და ვენტილატორის სიჩქარეს ავტომატური რეჟიმის შესაბამისად აყენებს.

2) ქურა ამოიღნობს შეწვის პროცესს და ვენტილატორის სიჩქარეს ავტომატური რეჟიმის შესაბამისად აყენებს.

3) ეს რეჟიმი აპტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

ვენტილატორის ხელის რეჟიმის დაყენება

ვენტილატორის სიჩქარის დარეგულირება ხელითაც შეგიძლიათ.

1. შეეხეთ .
2. შეეხეთ Manual (მექანიკური).
ეკრანზე აისახება მართვის პანელი ვენტილატორის მიმდინარე სიჩქარით.
3. შეეხეთ ეკრანს ან გაასრიალეთ თითო ვენტილატორის სიჩქარის ღონის დასაყენებლად.

ვენტილატორის სიჩქარის მაქსიმალური ღონის დასაყენებლად შეეხეთ აირჩიეთ Boost (სიმძლავრის მომატება).
ვენტილატორი იმუშავებს Boost (სიმძლავრის მომატება) რეჟიმში გარკვეული დროის განმავლობაში. ამ დროის შემდეგ ვენტილატორის სიჩქარის ღონე ავტომატურად გადადის 3-ზე. Boost (სიმძლავრის მომატება)-ის ხელით გამოსართავად დააჭირეთ 0-ს.

ქურის განათება

თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი 1 - რეჟიმი 6. ასევე შეგიძლიათ ხელით ჩართოთ ან გამორთოთ ქურის განათება.

განათების ხელით გააქტიურება

1. შეეხეთ .
2. შეეხეთ აირჩიეთ  განათების ჩასართავად.
მოწყობილობის გამოსართავად ხელახლა აირჩიეთ შეეხეთ .

6.21 Language (ენა)

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Language (ენა).
3. სიიდან ენა აირჩიეთ.

არჩევნის შესანახად შეეხეთ აირჩიეთ  ან  შემდეგ კონტექსტურ ფანჯარაში აირჩიეთ YES (დიახ).

თუ არასწორი ენა აირჩიეთ, შეეხეთ აირჩიეთ  > . სია აისახება. აირჩიეთ მარცხნივ ზემოდან პირველი ვარიანტი, შემდეგ მარცხნივ ზემოდან მეორე ვარიანტი. გადადით ქვემოთ, რათა სიიდან სწორი ენა აირჩიოთ. როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება, აირჩიეთ ვარიანტი მარჯვნივ.

6.22 Key tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა)

შეგიძლიათ აირჩიოთ ხმის ტიპი, რომელსაც თქვენი ქურა გამოსცემს ან მთლიანად გამორთოთ ხმები. შეგიძლიათ ტკაცუნის (ნაგულისხმევი) ან სიგნალი აირჩიოთ.

ასევე შეგიძლიათ ხმის ღონე აირჩიოთ.

1. შეეხეთ ეკრანზე  შემდეგის გასახსნელად: Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Key tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა).
3. აირჩიეთ შესაბამისი ვარიანტი.

პარამეტრი ავტომატურად შეინახება.

6.23 Brightness (სიკაშკაშე)

ეკრანის სიკაშკაშე შეგიძლიათ შეცვალოთ.

არსებობს 5 სიკაშკაშის დონეები, სადაც 1 არის ყველაზე დაბალი და 5 ყველაზე მაღალი.

1. შეეხეთ ნიშანს  რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
 2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Brightness (სიკაშკაშე).
 3. აირჩიეთ შესაბამისი დონე.
- პარამეტრი ავტომატურად შეინახება.

6.24 Power management (სიმძლავრის მართვა)

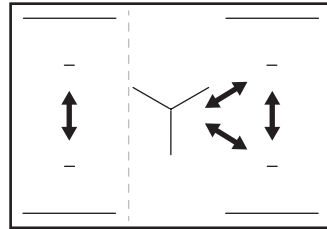
თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე განაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ქურა საწლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვაა 3680 ვტ. თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- პირველად არჩეული საჭმლის მოსამზადებელი ზონის (ან FUNCTIONS (ფუნქციები) თუ Dishes (კერძები) გამოყენებით არჩეული საჭმლის მოსამზადებელი ზონის) ტემპერატურული რეჟიმი ყოველთვის პრიორიტეტულია. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მოსამზადებელ სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- მართვის პანელის ფერი ტემპერატურული პარამეტრის ხელმისაწვდომ ვარიანტებს აჩვენებს:

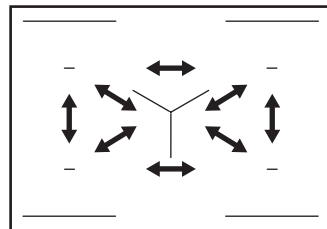
- წითელი – მიმდინარე ტემპერატურულ პარამეტრს,
- თეთრი – მაქსიმალურად ხელმისაწვდომ ტემპერატურულ პარამეტრს,
- ღია ნაცრისფერი – მიუწვდომელი ტემპერატურული რეჟიმი (Power management (სიმძლავრის მართვა) მუშაობს).

- თუ უფრო მაღალი ტემპერატურული პარამეტრი მიუწვდომელია, ჯერ შეამცირეთ იგი სხვა საჭმლის მომზადების ზონებისთვის.

როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



თუ გაჭურის ჯამური სიმძლავრე შეზღუდულია (1500 ვტ-6000 ვტ) ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საჭმლის მოსამზადებელ ყველა ზონას შორის ანაწილებს. იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“ > „FlexPower“.



7. მინიშნებები და რჩევები

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

i

საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელი ძირიანი ტაფები.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიადოთ ჭურჭელი მიწის კიდეებსა და კუთხეებზე, რადგან მიწის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სიბოჭის გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
 - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
 - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საკმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საკმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

i

იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

7.2 ხმაური მუშაობის დროს



ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნის: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნის: ელექტრო გადართვა სრულდება, ჭურჭელზე მოთავსების შემდეგ ხდება ქვების აღმოჩენა.
- შიშინის, ზუზუნის: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

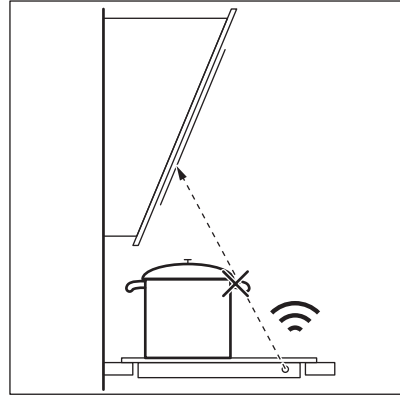
7.3 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ჭურჭელს ფუნქციით:

- მთავრდება გამწვავის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიანათებთ ჰალოგენის განათებას გამწვავის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ჭურჭლის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ჭურჭელსა და გამწვავის შორის სივრცის მიმოცვლას (მაგ.:

ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვებით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენებია გამწვავი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.



იქონიეთ Hob²Hood ინფრაწითელი სიგნალის ფანჯარა სუფთა მდგომარეობაში.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ჭურჭლის სიანგლოვს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ლუმის გამწვავები Hob²Hood ფუნქციით ამ ფუნქციით მომუშავე ლუმის გამწვავების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. AEG-ის ლუმის გამწვავებს, რომლებიც ამ ფუნქციით არიან აღჭურვილები, უნდა ჰქონდეთ სიმბოლო

8. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ჭურჭელი ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამწარეულოს ჭურჭელი.

- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

8.2 გასასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი მუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.

- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.
- **მოაცილეთ მბზინავი ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ მუშის ზედაპირი.

8.3 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის გასუფთავება

- პირველ გამოყენებამდე გაწმინდეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).
- გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება.
- არ გამოიყენოთ რაიმე სახის აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი საფხეკები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- არ გარეცხოთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- პლასტმასის სახელურის ფერი შესაძლოა შეიცვალოს, რასაც Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის მუშაობაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

9. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა ქურა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან. იხილეთ დაკავშირების სქემა.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	Pause (პაუზა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
ეკრანი შენებაზე არ რეაგირებს.	ეკრანის ნაწილი დაფარულია ან ქვაბები ეკრანთან ძალიან ახლოსაა განთავსებული. ეკრანში მოხვდა სითხე ან რაიმე საგანი.	ამოიღეთ ეს საგნები. მოაშორეთ ეკრანს ქვაბები. გაასუფთავეთ ეკრანი და დაელოდეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 1 წუთის შემდეგ კვლავ შეაერთეთ ქურა.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამორთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	ზონა არ ცხელდება, რადგან მხოლოდ ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან ქურის ზედაპირის ქვეშ სენსორია დაზიანებული.	თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
ავტომატური პროგრამების (Dishes (კერძები) ან FUNCTIONS (ფუნქციები)) გააქტიურების შემდეგ, ქურა იწყებს გახურებას, ჩერდება და ისევ იწყებს მუშაობას.	ეს არის უსაფრთხოების შემოწმება იმის დასადასტურებლად, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არის ქვაბში, რომლისთვისაც გააქტიურებულია (Dishes (კერძები) ან FUNCTIONS (ფუნქციები)) ავტომატური პროგრამები.	ეს ნორმალური პროცედურაა, არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე.
უმაღლესი ტემპერატურული პარამეტრის გააქტიურება შეუძლებელია.	სხვა ზონაზე უკვე დაყენებულია უმაღლესი ტემპერატურული პარამეტრი.	ჯერ სხვა ზონის სიმძლავრე შეამცირეთ.
	დონე FlexPower-ის ძალიან დაბალია.	შეცვალეთ მაქსიმალური სიმძლავრე Menu (მენიუ)-ში. იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
სენსორის ველები ცხელდება.	ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან ის ზედმეტად ახლოს არის მოთავსებული მართვის მოწყობილობასთან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორტზე, თუ შესაძლებელია.
Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ რეაგირებს ან დისპლეიზე ნაჩვენებია, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ვერ მოიძებნა.	Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) განმუხტულია ან Bluetooth არ არის დაყენებული.	დამუხტეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი). Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ჭურჭლის Bluetooth-ის მეშვეობით დააკავშირეთ. იხილეთ "Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) დაწყვილება და დაკალიბრება".
ეკრანზე ნაჩვენებია, რომ წყლის ტემპერატურა 100 °C-ზე მაღალია.	თქვენ არ შეასრულეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის დაკალიბრება ან არასწორად შეასრულეთ ის.	კვლავ მოახდინეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის კალიბრაცია. იხილეთ "Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) დაწყვილება და დაკალიბრება".
	წყალში ზედმეტად ბევრი მარილი ჩაყარეთ.	მდულარე წყალში მარილი არ ჩაყარეთ.
	სხვა მოწყობილობები ერთსა და იმავე სიხშირეზე მუშაობს და კავშირს ხელს უშლის.	მოაცილეთ ნებისმიერი მოწყობილობა, რომელმაც შეიძლება კავშირს ხელი შეუშალოს. იხილეთ განყოფილება „ტექნიკური მოწოდებები“.
საკვების ტემპერატურა მოსალოდნელისგან განსხვავდება.	Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არასწორად არის ჩასმული.	დარწმუნდით, რომ საწოში წერტილი საკვების ყველაზე სქელ ნაწილშია მოთავსებული. იხილეთ "ყოველდღიური გამოყენება".
Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)–ზე ციმციმებს წითელი ნათება.	Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) განმუხტულია ან დაზიანებულია.	დამუხტეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი). თუ პრობლემა არ აღმოგვჩნდა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
ჭურა აფიქსირებს ტემპერატურის მკვეთრ მატებას.	თქვენ საჭმლის მომზადებისას წყალი დაამატეთ ან ქვაბი შეცვალეთ.	ფუნქციის გაშვების შემდეგ არ დაამატოთ წყალი და არ შეცვალოთ ქვაბი.
	ქვაბში სითბო არათანაბრად განაწილდა, განსაკუთრებით სქელი სითხეების მომზადებისას.	ხშირად ურიეთ საკვებს.
ქვაბი ძალიან ცხელდება ან საკვები ძალიან სწრაფად გადაიხარშა.	თქვენ მიერ გამოყენებული ქვაბი ძალიან პატარაა.	გამოიყენეთ ქვაბები, რომელთა ზომებიც მოცემულ საჭმლის მოსამზადებელ ზონას შეეფერება. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მოწოდებებით“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ფუნქციის გააქტიურება არ შეგიძლიათ.	ამავე საჭმლის მომზადების ზონაში მეორე ფუნქციაც მუშაობს, რაც ხელს უშლის გააქტიურებას.	გამორთეთ ფუნქცია მეორე ფუნქციის გააქტიურებამდე.
ჩერდება ავტომატური პროგრამები (Dishes (კერძები) ან FUNCTIONS (ფუნქციები)) ან SousVide (სუ ვიდი).	მომზადების დასაწყისში, ქვაბში სითხის ტემპერატურა 40 °C-ზე მაღალია. გამოყენებული ჭურჭელი ზედმეტად ცხელია.	გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი სითხეები. წინასწარ არ გაახურეთ ჭურჭელი.
Hob®Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
Hob®Hood ეკრანი არ ჩანს.	Hob®Hood პარამეტრებშია გამორთული.	გადადით პარამეტრებზე / Hob®Hood და გაააქტიურეთ ფუნქცია.
Hob®Hood მუშაობს, მაგრამ მხოლოდ შუქია ჩართული.	თქვენ გაააქტიურეთ რეჟიმი 1.	შეცვალეთ რეჟიმი რეჟიმი 1 - რეჟიმი ნან დაულოდეთ ავტომატური რეჟიმის გაშვებას.
Hob®Hood რეჟიმები 1 - 6 მუშაობს, მაგრამ შუქი გამორთულია.	შეიძლება ნათურას აქვს რაიმე პრობლემა.	დაუკავშირდით თქვენს ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
არასწორი ენაა დაყენებული.	თქვენ შეცდომით შეცვალეთ ენა.	მიჰყევით ინსტრუქციას განყოფილებაში „ყოველდღიური გამოყენება“, „Language (ენა)“ არასწორი ენის შესაცვლელად.
საჭმლის მომზადების ზონა ითიშება.	ავტომატური გამორთვა საჭმლის მომზადების ზონას გამორთავს.	მოახდინეთ ჭურის დეაქტივაცია და შემდეგ ისევ გაააქტიურეთ. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
 და შეტყობინება აისახება.	Lock (ჩაკეტვა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
E - U - O შეტყობინება აისახება.	Child lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
სიმძლავრის დონის ზოლი ციმციმებს.	ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე
	ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭელი. იხ. „მინიმუმები და რჩევები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.
 ჩაირთვება.	ელექტროქსელთან კავშირი გაუშრთავია.	გამოაერთეთ ჭურა ელექტროქსელიდან და შეამოწმეთ კავშირი. იხ. „მონტაჟი“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
[E4] ჩაირთვება.	ზონის ტემპერატურის სენსორი აფიქსირებს ძალიან მაღალ ან ძალიან დაბალ ტემპერატურას.	აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაციება ან გაზარდეთ გარემოს ტემპერატურა 15 °C-ზე მაღლა. თუ პრობლემა არ აღმოფხვრა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
[E7] ჩაირთვება.	გამაგრებული ვენტილატორი დაბლოკილია.	დარწმუნდით, რომ ვენტილატორს არაფერი ბლოკავს. თუ ვენტილატორი არაფრით არ არის დაბლოკილი და პრობლემა ნარჩუნდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენხმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. მიმართეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს მოწათჟის შემოწმებისთვის.
ჭურჭელი 5 წუთზე მეტხანს ცხელდება.	ჭურჭლის ძირი არ არის ინდუქციურ ქურასთან თავსებადი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ძირის მქონე ჭურჭელი (ბრტყელი, მაგნიტური). იხ. „მინიშნებები და რჩევები“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოიმუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკური მონაცემები" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი").
ქურა უსადენო ქსელს არ უკავშირდება.	როუტერი WLAN-ის ახალ მონაწილეებს ბლოკავს.	დარწმუნდით, რომ როუტერი ახალი მონაწილეების მიღების საშუალებას იძლევა. საჭიროების შემთხვევაში გადატვირთეთ როუტერი.
	უკაბელო კავშირი ქურაში არ არის გააქტიურებული.	გააქტიურეთ WiFi (Wi-Fi). იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“, უსადენო / აპის კავშირი.
	როუტერის სიხშირე დაყენებულია 5 გჰც-ზე.	შეცვალეთ როუტერის პარამეტრები 2,4 გჰც-ით ან 2,4+5 გჰც-ით. თუ როუტერი მხარს უჭერს მხოლოდ 5 გჰც სიხშირეს, ქურის დაკავშირება ვერ მოხერხდება.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
	უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადაიტანეთ როუტერი ქურასთან ახლოს. საჭიროების შემთხვევაში, გამოიყენეთ WiFi (Wi-Fi) რეტრანსლატორი სიგნალის გასაძლიერებლად.
ქურა ვერ მოიძებნა WLAN ქსელების სიაში აპის პარამეტრებში.	ქურა უკვე დაკავშირებულია ქსელთან, მაგრამ შეიძლება არ ჩანდეს.	გამოაერთეთ ქურა ქსელიდან. იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“, უსადენო / აპის კავშირი.
გათბობის უფრო მაღალი პარამეტრი არ არის ხელმისაწვდომი.	Power management (სიმძლავრის მართვა) მუშაობს და ამცირებს მაქსიმალურ სიმძლავრეს.	იხილეთ განყოფილება „უკველდელი გამოყენება“, Power management (სიმძლავრის მართვა).
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია არ გაიშვება.	Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის წვერზე ლაზერული აღნიშვნა სრულად არ არის სითხესთან შერწყმული. წყალი ძალიან თბილია. Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის დამუხტული.	ქვაბში მეტი წყალი დაამატეთ. გამოიყენეთ ოთახის ტემპერატურის წყალი. მზადების პროცესის დაწყებამდე, დამუხტეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია არასწორად მუშაობს.	გამომდინარე იქიდან, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის დაკალიბრებული, ტემპერატურის მაჩვენებელი არასწორია.	პირველი მზადების პროცესამდე, მოახდინეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის დაკალიბრება.
Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციით გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	ჭურჭელი ძალიან პატარაა, ძალიან მძიმეა ან ძირი არათანაბარია.	იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

9.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მომსახურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

10. ტექნიკური მონაცემები

10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი TH85IM30FB

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 455 00

ტიპი 62 D5A 01 EA
ინდუქცია 7.35 კვტ
სერ. #
AEG

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც
მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია
7.35 კვტ
CE

10.2 Wi-Fi (Wi-Fi) კავშირი

Wi-Fi (Wi-Fi) სიხშირე	2400 - 2483,5 მჰც	EIRP max	20 dBm / 100 mW
-----------------------	-------------------	----------	-----------------

10.3 კონფორმების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცნელების პარამეტრი) [ვტ]	Boost (სიმძლავრის მომატება) [ვტ]	Boost (სიმძლავრის მომატება) მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
შუა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210

კონფორმების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

10.4 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ტექნიკური მახასიათებლები

Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) დამტკიცებულია საკვებთან კონტაქტში გამოყენებისთვის.

მუშაობის სიხშირე	2400 - 2483,5 მჰც
მაქსიმალური გადაცემის სიმძლავრე	7 dBm
ტემპერატურის დიაპაზონი	0 - 200°C
გაზომვის ციკლი	2 seconds

11. ენერგოეფექტურობა

11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	TH85IM30FB
-----------------------	------------

სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	5	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა შუა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	21.0 სმ 21.0 სმ 21.0 სმ 21.0 სმ 21.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა შუა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	180.8 ვტსთ/კგ 175.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ 189.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	182.9 ვტსთ/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

11.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახურით.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღებლად.

11.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალური დრო

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.5 ვტ
ენერგიის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში	2.0 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

უსადენო ქსელური კავშირის ჩართვის და გამორთვის შესახებ ინსტრუქცია იხილეთ თავში „პირველ გამოყენებამდე“.

12. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების

ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიბოლოთი მონიშნული მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან

დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ
ოფისს.

Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	130
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	133
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	136
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	138
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	140
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	142
7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	153
8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	155
9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	156
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	161
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	161
12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	162

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

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

- Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.

- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

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

προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

2.4 Αισθητήρας φαγητού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρα φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οτιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον Αισθητήρα φαγητού που συνιστάται για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρα φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίζετε το Αισθητήρα φαγητού πριν και μετά από κάθε χρήση. Προσοχή! το

άκρο του Αισθητήρα φαγητού είναι στραμμένο.

- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθητήρα φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρα φαγητού.
- Χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία για να αποθηκεύσετε και να φορτίσετε το Αισθητήρα φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρα φαγητού είναι κρύο, καθαρό και στεγνό προτού το τοποθετήσετε στον φορτιστή.
- Αποθηκεύστε το Αισθητήρα φαγητού σε ασφαλές, στεγνό μέρος, μακριά από παιδιά.

2.5 Φροντίδα και καθαρισμός

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

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

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

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

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

σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

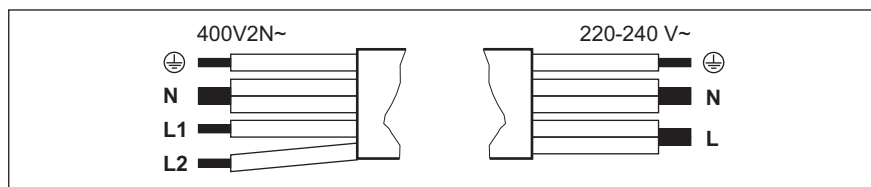


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Μονοφασική σύνδεση

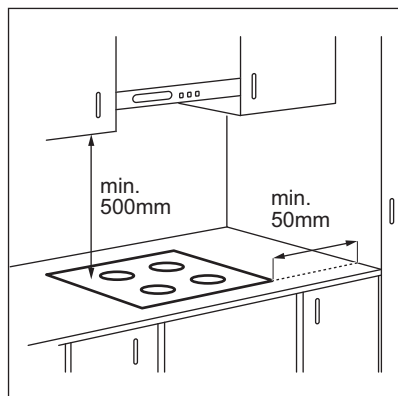
1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο και το καφέ καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ και του μαύρου καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



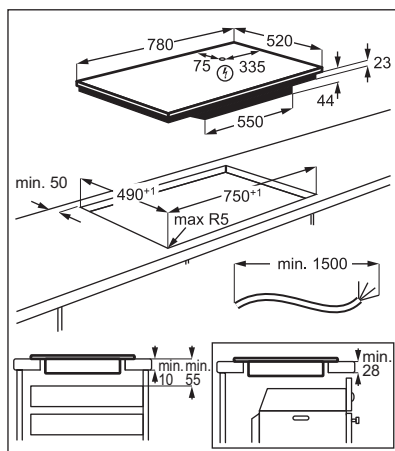
Διφασική σύνδεση: 400 V2N~		Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² ή 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ή 3x4 mm ²	
	Πράσινο - κίτρινο		Πράσινο - κίτρινο
N	Μπλε και μπλε	N	Μπλε και μπλε
L1	Μαύρο	L	Μαύρο και καφέ
L2	Καφέ		

3.4 Συναρμολόγηση

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



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



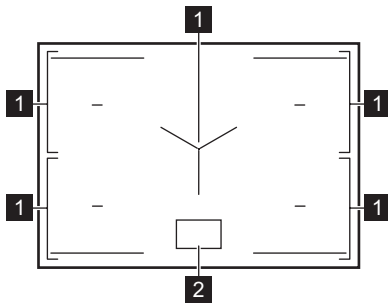
Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος

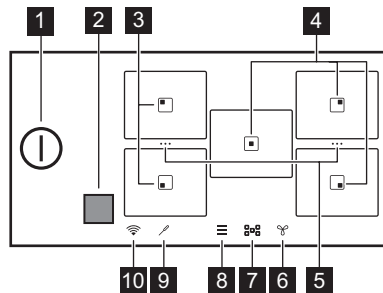
2 Πίνακα ελέγχου



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

4.2 Διάταξη χειριστηρίου

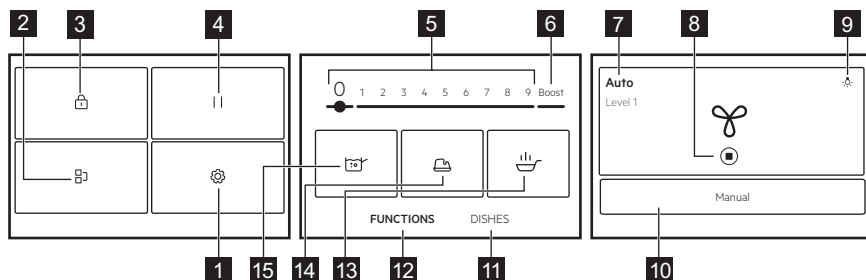
Κύρια οθόνη



Σύμβολο	Περιγραφή
1	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	Το παράθυρο του πομπодέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood. Μην το σκεπάζετε.
3	Ζώνη με λειτουργίες Στο Τηγάνι και Βράσιμο.
4	Ζώνη με λειτουργία Βράσιμο.
5 ...	Μία συντόμευση για το Bridge. Για να συγχωνεύσετε δύο πλαιίνες ζώνες μαγειρέματος ώστε να δημιουργήσετε μία περιοχή μαγειρέματος ή να διαχωρίσετε τις συγχωνευμένες ζώνες.
6	Για ρύθμιση των λειτουργιών του απορροφητήρα.
7	Για άνοιγμα της επισκόπησης ζώνης.

Σύμβολο	Περιγραφή
8 	Για άνοιγμα του Μενού.
9 	Η ένδειξη Αισθητήρας φαγητού.
10 	Η ένδειξη WiFi.

Διευρυμένη οθόνη



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

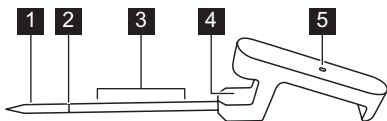
Σύμβολο	Περιγραφή
1 	Ρυθμίσεις. Για άνοιγμα των ρυθμίσεων των εστιών.
2 	Bridge. Για τη σύνδεση των δύο αριστερών ζωνών μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία.
3 	Κλείδωμα. Για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα του πίνακα χειριστηρίων.
4 	Pause. Για τη ρύθμιση όλων των ζωνών μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμότητας.
5 1 - 9	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.
6 Boost	Για ενεργοποίηση της μέγιστης σκάλας μαγειρέματος.
7 Χειροκίνητα / Auto	Για εμφάνιση της τρέχουσας ρύθμισης του ανεμιστήρα του απορροφητήρα.
8 	Για διακοπή / επανεκκίνηση του απορροφητήρα.
9 	Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του απορροφητήρα.
10 Χειροκίνητα / Auto	Για μετάβαση στη χειροκίνητη ή την αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα.
11 Πιάτα	Για επιλογή προκαθορισμένων αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τύπους φαγητού.
12 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Για επιλογή αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος.

Σύμβολο	Περιγραφή
13 	Στο Τηγάνι. Για τηγάνισμα με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, ειδικά για διάφορους τύπους φαγητού.
14 	Λιώσιμο. Για λιώσιμο διαφορετικών προϊόντων, π.χ. σοκολάτας ή βουτύρου.
15 	Βράσιμο. Για την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού.

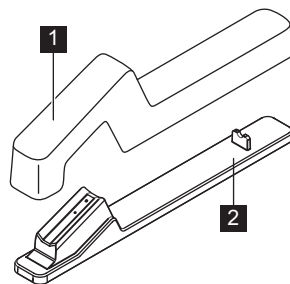
Περιήγηση στην οθόνη

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

4.3 Αισθητήρας φαγητού



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



- 1** Κάλυμμα
- 2** Βάση φόρτισης

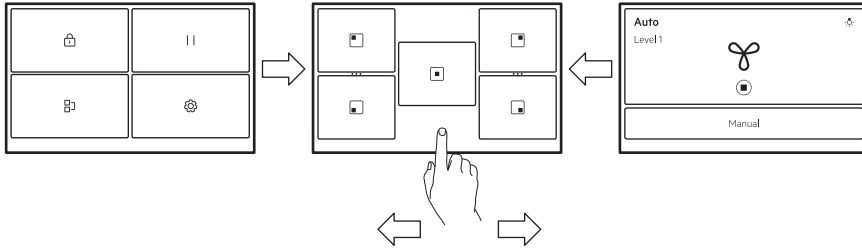
5. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Περιήγηση στην οθόνη



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



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

5.2 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
3. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.

4. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > FlexPower και επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος.
5. Πατήστε  ή  Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών.

5.4 Ασύρματη σύνδεση / σύνδεση εφαρμογής

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

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > WiFi.
3. Αγγίξτε το ρυθμιστικό  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία WiFi. Οι εστίες είναι τώρα έτοιμες για σύνδεση στο ασύρματο δίκτυο και με την εφαρμογή.
4. Αγγίξτε το ΣΥΝΔΕΣΗ.
5. Κάντε λήψη την εφαρμογή. Σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθοφύλλο του εγχειριδίου χρήστη ή κάντε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το κατάστημα εφαρμογών.

6. Ανοίξτε την εφαρμογή και πραγματοποιήστε εγγραφή για να δημιουργήσετε λογαριασμό.
7. Προσθέστε μια νέα συσκευή.
8. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

Αλλαγή / απενεργοποίηση της σύνδεσης δικτύου

Για να αποσυνδέσετε τις εστίες από το οικιακό σας δίκτυο:

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

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

5.5 Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού

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

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

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

Οι εστίες βρίσκουν αυτόματα τα διαθέσιμα αξεσουάρ. Εάν το Αισθητήρας φαγητού σας δεν εμφανίζεται στη λίστα, βεβαιωθείτε ότι είναι φορτισμένο. Στη συνέχεια, κουνήστε ή

πατήστε δύο φορές έως ότου η λυχνία αρχίσει να αναβοσβήνει.

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

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

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

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

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

Επαναφορά / αφαίρεση Αισθητήρας φαγητού

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

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

Στην οθόνη εμφανίζεται το συνδεδεμένο Αισθητήρας φαγητού.

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

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

6.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

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

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

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



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

6.3 Ανίχνευση σκεύους

Αυτή η λειτουργία ανιχνεύει αν έχουν τοποθετηθεί σκεύη επάνω στις ζώνες μαγειρέματος και απενεργοποιεί τις ζώνες

μαγειρέματος αν το μαγειρικό σκεύος δεν είναι πλέον ανιχνεύσιμο.

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

6.4 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

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

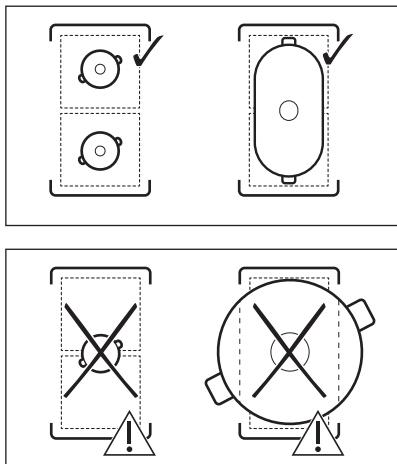


Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές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

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο ζώνης. Τα διαθέσιμα

προγράμματα εμφανίζονται στην οθόνη. Επιλέξτε το επίπεδο θερμότητας ή επιλέξτε μία από τις αυτόματες λειτουργίες. Για να επιστρέψετε στην κύρια οθόνη, αγγίξτε το **X** στην επάνω δεξιά γωνία.

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

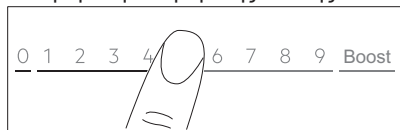


Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες μαγειρέματος, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".

6.5 Ρύθμιση ζεστάματος

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

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



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

6.6 Boost

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

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

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



Boost δεν λειτουργεί όταν:

- είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Bridge,
- η ισχύς εντός μίας φάσης είναι ανεπαρκής (ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος»).



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

6.7 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του

μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

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

III - συνέχεια μαγειρέματος,

II - διατήρηση θερμότητας,

I - υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλάνες ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

6.8 Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας

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

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

1. Πατήστε  για να ενεργοποιήσετε το Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας.

Το Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας εκτελείται μέχρι να απενεργοποιηθεί.

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

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

6.9 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης ECO

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

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

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

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

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

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

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης ECO κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: αγγίξτε το  με την τιμή του χρονοδιακόπτη και, στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

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

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

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

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση σε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία εκτελείται ταυτόχρονα.

1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.

Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Αποεπιλέξτε το Διακοπή ζώνης πλαίσιο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

4. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.

5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης κατά τη διάρκεια του

μαγειρέματος: αγγίξτε το  με την τιμή του χρονοδιακόπτη και, στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

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

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

Αγγίξτε το  με την τιμή του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

6.10 / ... Bridge

Η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών. Αν το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται ανάμεσα στα δύο κέντρα, η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

2. Πατήστε  >Bridge. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συντόμευση *** που εμφανίζεται στην επισκόπηση της ζώνης.

3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

αγγίξτε τη συντόμευση ***. Οι ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ανεξάρτητα.

6.11 Pause

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αν εκτελείται αυτόματο πρόγραμμα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και ΣΥΝΕΧΙΣΗ μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία χρονοδιακόπτη, πατήστε οπουδήποτε επάνω στην οθόνη για να διακόψετε το ηχητικό σήμα.

1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.

2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη Η σκάλα μαγειρέματος μειώνεται στο  (Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας).

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ΣΥΝΕΧΙΣΗ.

Οι προηγούμενες σκάλες μαγειρέματος θα επανέλθουν.

6.12 Κλειδωμά

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

1. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

2. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.

3. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε παρατεταμένα το ΞΕΚΛΕΙΔΩΜΑ για 4 δευτερόλεπτα.



Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.13 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

1. Αγγίξτε το για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Επιλογές > Κλειδ. ασφ. για παιδ..
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα E-U-O με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος για να λειτουργήσει η λειτουργία μετά την ενεργοποίηση.

6.14 Αισθητήρας φαγητού γενικές πληροφορίες

Το Αισθητήρας φαγητού είναι ένας ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας. Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους μαγειρέματος σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και να τις διατηρήσετε καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ο Αισθητήρας φαγητού λειτουργεί ως θερμόμετρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το Αισθητήρας φαγητού για Πιάτα και ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, καθώς και το χειροκίνητο μαγείρεμα.

Το Αισθητήρας φαγητού συνδέεται στις εστίες μέσω του Bluetooth και είναι επαναφορτιζόμενο. Σύμφωνα με το πρότυπο: EN 60335 το Αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να φορτίζεται χρησιμοποιώντας μόνο τη βάση φόρτισης και το τροφοδοτικό που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Ένα λεπτό φόρτισης παρέχει έως και 8 ώρες λειτουργίας.

Το χρώμα του φωτιστικού υποδεικνύει τη συμπεριφορά Αισθητήρας φαγητού:

- Κόκκινο - φόρτιση

- Κόκκινο που αναβοσβήνει - συναγερμός / χαμηλή μπαταρία
- Πράσινο - πλήρως φορτισμένη
- Μπλε - συνδέεται

Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθητήρας φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε το Αισθητήρας φαγητού στο χέιλος της καταρόλας ή του ταψιού από το άγκιστρο. Μόνο το μεταλλικό τμήμα του αισθητήρα φαγητού μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα και υγρά. Αν πείσει μέσα σε υγρό, αφαιρέστε το προσεκτικά με ένα κατάλληλο εργαλείο.

Συμβουλές για τα υγρά

- Βυθίστε το Αισθητήρας φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια. Σημειώστε το κουτί με το καπάκι.

Συμβουλές για στέρεα φαγητά

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να τοποθετήσετε σωστά το Αισθητήρας φαγητού στο φαγητό για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το Αισθητήρας φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό.
- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε το Αισθητήρας φαγητού πριν γυρίσετε το φαγητό, εάν χρειαστεί, και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ plancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της.

6.15 Μαγείρεμα με Αισθητήρας φαγητού

Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρας φαγητού είναι συνδεδεμένο, βαθμονομημένο και φορτισμένο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

Όταν χρησιμοποιείτε αυτόματα προγράμματα όπως «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ» ή «Πιάτα», χρησιμοποιήστε το Αισθητήρας φαγητού ως πρόσθετο βοήθημα για να μετρήσετε, να ρυθμίσετε και να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος που ορίζεται για κάθε φαγητό ή τρόπο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στα «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ» και «Πιάτα».

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ή τον τύπο φαγητού από το Μενού.
2. Αγγίξτε το  στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης για να ρυθμίσετε ή να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
 - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο επάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το ☐ προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
 - Για ορισμένες λειτουργίες στην οθόνη διατίθενται βιώσιμες συμβουλές.
 - Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά, μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθητήρας φαγητού.
 - Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστηρίων.
 - Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. SousVide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
 - Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία SousVide, ο ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος είναι προκαθορισμένος.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδυόμενα παράθυρα.
4. Μόλις ο ορισμένος χρόνος ολοκληρωθεί ή / και επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα

και εμφανίζεται μια ειδοποίηση. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

Θερμόμετρο

Όταν μαγειρεύετε χειροκίνητα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Αισθητήρας φαγητού ως θερμόμετρο για να μετρήσετε τη θερμοκρασία του φαγητού και να σας ειδοποιήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

1. Ανοίξε το ρυθμιστικό για τη ζώνη μαγειρέματος και ορίστε τη σκάλα μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το  στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του φαγητού.

Η τρέχουσα θερμοκρασία όπως μετράται από το Αισθητήρας φαγητού είναι τώρα ορατή στη δεξιά γωνία της οθόνης. Πατήστε ξανά για να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, αν χρειαστεί.
4. Όταν η ζώνη μαγειρέματος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται μια ειδοποίηση.

6.16 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Στο Τηγάνι

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίσετε μια κατάλληλη σκάλα μαγειρέματος για να τηγανίσετε το φαγητό σας. Αυτές οι εστίες προσαρμόζουν τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Από τη στιγμή που θα ρυθμιστεί η σκάλα μαγειρέματος, δεν απαιτείται χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα μαγειρικά σκεύη.
Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε ένα ταψί χωρίς λάδι / λίπος σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος στην αριστερή πλευρά.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Στο Τηγάνι.
3. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού, εάν χρειαστεί.

Πατήστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

4. Επιλέξτε επίπεδο τηγανίσματος.

Η προθέρμανση αρχίζει.

5. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.

Όταν το ταψί φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Μπορείτε να τοποθετήσετε τώρα λάδι και φαγητό στο τηγάνι. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε το τηγάνισμα αγγίξτε OK. Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το 0 στην μπάρα ελέγχου.

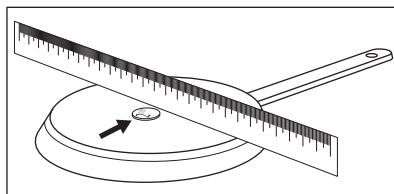
Υποδείξεις και συμβουλές:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για το πότε να αναποδογυρίσετε το φαγητό ή για να προσαρμόσετε τη σκάλα μαγειρέματος.
- Μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας, αν χρειαστεί.
- Για παχιά κομμάτια φαγητού ή ωμές πατάτες, χρησιμοποιήστε καπάκι για τα πρώτα 10 λεπτά τηγανίσματος.
- Τα βαριά σκεύη μπορεί να χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε λεπτά μαγειρικά σκεύη εμαγιέ. Μπορεί να υπερθερμανθούν ή να υποστούν ζημιά.

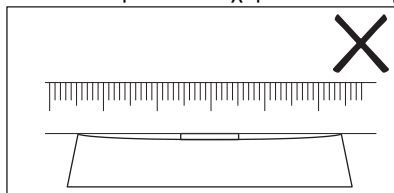
Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το σκεύος είναι σωστό:

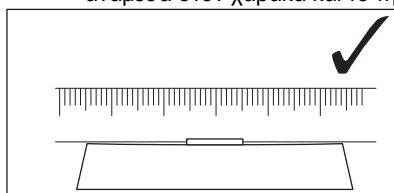
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στο κάτω μέρος του σκεύους.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα 1, 2 ή 5 cent το μεσημέρι (ή οποιοδήποτε νόμισμα με παρόμοιο πάχος, περίπου 1,7 mm) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι δεν είναι σωστό αν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι σωστό αν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



6.17 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Βράσιμο

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος έτσι ώστε το νερό να μη βράζει πολύ μόλις φτάσει στο σημείο βρασμού.

Για τη λειτουργία Βράσιμο απαιτείται η λειτουργία Αισθητήρας φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με άδειο μαγειρικό σκεύος. Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε μια κατασρόλα γεμάτη με νερό επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Το υγρό πρέπει να καλύπτει πλήρως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης επάνω στο Αισθητήρας φαγητού.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Βράσιμο.
3. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού.

Πατήστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

4. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.

5. Για να διακόψετε τη λειτουργία

χειροκίνητα, αγγίξτε το  στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

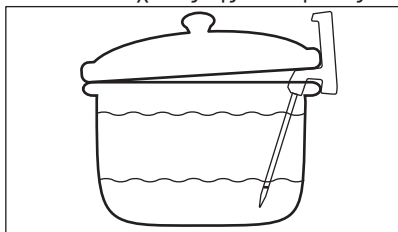
Μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, οι εστίες μειώνουν αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος.

Στο σημείο αυτό, μπορείτε επίσης να τον ρυθμίσετε χειροκίνητα, αν χρειάζεται.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να βράσετε νερό και να μαγειρέψετε πατάτες.
- Φορτίστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από το μαγείρεμα.
- Βαθμονομήστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από τη χρήση για να καθορίσετε το ακριβές σημείο βρασμού.
- Γεμίστε την κατσαρόλα με κρύο νερό ή νερό θερμοκρασίας δωματίου. Η ελάχιστη στάθμη υγρού πρέπει να καλύπτει πλήρως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης στο Αισθητήρας φαγητού. Η μέγιστη στάθμη υγρού αφήνει τουλάχιστον χώρο 4 cm κάτω από το χείλος της κατσαρόλας.



- Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και μαγειρικού σκεύους, μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος μετά την επίτευξη του σημείου βρασμού.
- Προσθέστε αλάτι μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, εάν χρειαστεί.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας. Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεσή του.

6.18 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Λιώσιμο.
3. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
4. Αγγίξτε το OK.

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

6.19 Πιάτα

Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να ετοιμάσετε διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας προκαθορισμένα προγράμματα που είναι ειδικά σχεδιασμένα για συγκεκριμένες κατηγορίες φαγητών. Η διαθεσιμότητα των προγραμμάτων εξαρτάται από τη ζώνη μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μόνο ζώνη μαγειρέματος ή να συνδέσετε δύο πλευρικές ζώνες χρησιμοποιώντας το Bridge.
2. Επιλέξτε Πιάτα.
3. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού.
4. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού, εάν χρειαστεί.

Πατήστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

5. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
6. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και το επιλεγμένο πρόγραμμα, μπορείτε να ρυθμίσετε και να τροποποιήσετε στοιχεία, π.χ.

το επίπεδο ψησίματος, το επίπεδο θερμότητας για τηγάνισμα, κ.λπ.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Τα πιο συχνά μαγειρεμένα φαγητά προστίθενται αυτόματα στη λίστα των Πιο μαγειρεμένα.
- Ορισμένα πιάτα έχουν μεγάλα ονόματα τα οποία δεν μπορούν να εμφανιστούν πλήρως στη λίστα. Για να δείτε το πλήρες όνομα ενός φαγητού, αγγίξτε «...».
- Μπορείτε να προσθέσετε προγράμματα χειροκίνητα στη λίστα Αγαπημένα .
- Μπορείτε να αποκρύψετε ορισμένα προγράμματα αγγίζοντας το . Για επαναφορά των προγραμμάτων, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Πιάτα.

6.20 Hob²Hood

Πρόκειται για μια αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν κατάλληλο απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται και προσαρμόζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους επάνω στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα από τις εστίες ή τον ίδιο τον απορροφητήρα.



Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.



Σε μερικούς απορροφητήρες, η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί από προεπιλογή. Σε αυτές τις περιπτώσεις, ενεργοποιήστε πρώτα τη λειτουργία στον απορροφητήρα και κατόπιν στις εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Ρύθμιση της αυτόματης λειτουργίας ανεμιστήρα

Για να ρυθμίσετε τον απορροφητήρα σε αυτόματη λειτουργία, επιλέξτε ανάμεσα στις παρακάτω ρυθμισμένες ταχύτητες ανεμιστήρα: Τρόπος λειτουργίας 2 - Τρόπος λειτουργίας 6. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας τον Τρόπο λειτουργίας 1.

1. Αγγίξτε το .
 2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob²Hood.
 3. Ενεργοποιήστε έναν διακόπτη για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα.
- Όλες οι αυτόματες λειτουργίες εμφανίζονται ως λίστα.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία.
 5. Πατήστε  ή  για να αποθηκεύσετε την επιλογή και να εξέλθετε.

Για να ελέγξετε το τρέχον επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το . Το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα εμφανίζεται στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης. Για να απενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το . Για να ενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το .

Αυτόματες λειτουργίες	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμ ο1)	Τηγάνισμα2)
		Ταχύτητα ανεμιστήρα	
	Απενεργοποίηση	-	-
Λειτουργία 1	Έναρξη	-	-
Λειτουργία 2 3)	Έναρξη	1	1
Λειτουργία 3	Έναρξη	-	1
Λειτουργία 4	Έναρξη	1	1
Λειτουργία 5	Έναρξη	1	2

Αυτόματες Λειτουργίες	Αυτόμα- τος φω- τισμός φούρ- νου	Βράσιμ ο1)	Τηγάνισ μα2)
		Ταχύτητα ανεμιστή- ρα	

Λειτουργία 6 Έναρξη 2 3

- 1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.
- 2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγάνισματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.
- 3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Ρύθμιση της χειροκίνητης λειτουργίας ανεμιστήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το Χειροκίνητα. Εμφανίζεται μια μπάρα ελέγχου με την τρέχουσα ταχύτητα ανεμιστήρα.
3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας του ανεμιστήρα.

Για να ενεργοποιήσετε το μέγιστο επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το Boost. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί σε λειτουργία Boost για κάποιο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το επίπεδο της ταχύτητας του ανεμιστήρα γίνεται αυτόματα 3. Για να απενεργοποιήσετε το Boost χειροκίνητα, πιέστε 0.

Λαμπτήρας απορροφητήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη Λειτουργία 1 - Λειτουργία 6. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τον φωτισμό του απορροφητήρα.

Χειροκίνητη ενεργοποίηση του φωτισμού

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό.

Για να απενεργοποιήσετε το φως, αγγίξτε ξανά .

6.21 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα.
3. Επιλέξτε τη γλώσσα από τη λίστα.

Για να αποθηκεύσετε την επιλογή, αγγίξτε  ή . Στη συνέχεια, επιλέξτε ΝΑΙ στο αναδυόμενο παράθυρο.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε  > . Εμφανίζεται μια λίστα. Επιλέξτε την πρώτη επιλογή επάνω αριστερά και μετά τη δεύτερη επιλογή από επάνω δεξιά. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε τη σωστή γλώσσα από τη λίστα. Όταν εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

6.22 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το επίπεδο έντασης.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή. Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

6.23 Φωτεινότητα

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 5 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 5 το πιο υψηλό.

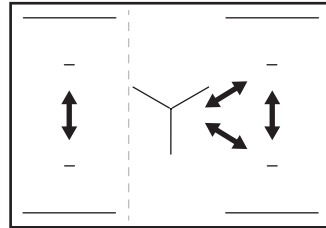
1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο. Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

6.24 Διαχείριση ισχύος

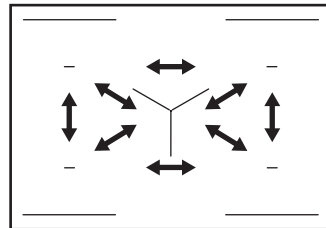
Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος (που συνδέονται στην ίδια φάση). Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση ζεστάματος της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί πρώτα (ή μιας ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιεί το ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ή το Πιάτα) έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπολειπόμενη ισχύς θα διαιρεθεί μεταξύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τη σειρά επιλογής.
- Το χρώμα της μπάρας ελέγχου εμφανίζει τις διαθέσιμες επιλογές σκάλας μαγειρέματος:
 - κόκκινη - η τρέχουσα σκάλα μαγειρέματος,
 - λευκή - η μέγιστη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος,
 - ανοιχτό γκρι - η μη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος (ενεργοποιείται το Διαχείριση ισχύος).
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



Εάν η συνολική ισχύς των εστιών είναι περιορισμένη (1.500 W - 6.000W), η λειτουργία διανέμει τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση» > «FlexPower».



7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη



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

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού, καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

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

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
 - Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη

μαγειρέματος κάτι που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.

- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

7.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία



Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:

- **θόρυβος ραγίσματος:** τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- **ήχος σφυρίγματος:** χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- **βουητό:** χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.

Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:

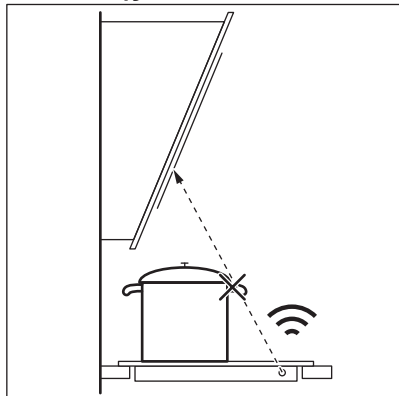
- **κροτάλισμα:** πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το μαγειρικό σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- **συριγμό, βόμβο:** ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- **ρυθμικός ήχος:** ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

7.3 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας που εικονίζεται παρακάτω προορίζεται μόνο για σκοπούς απεικόνισης.



Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ το Hob²Hood είναι ενεργοποιημένο.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο

8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

8.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και

- φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
 - **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

8.3 Καθαρισμός του Αισθητήρας φαγητού

- Καθαρίστε τον Αισθητήρας φαγητού πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Μην πλένετε τον Αισθητήρας φαγητού στο πλυντήριο πιάτων.
- Η πλαστική λαβή μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρας φαγητού.

9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Pause.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Αφού ενεργοποιήσετε τα αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ), οι εστίες αρχίζουν να προθερμαίνονται, σταματούν και στη συνέχεια ξεκινούν ξανά.	Πρόκειται για έναν έλεγχο ασφαλείας για να εξασφαλιστεί ότι το Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται σε μια κατάσταση για την οποία ενεργοποιήθηκαν τα αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).	Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.
	Το επίπεδο FlexPower είναι πολύ χαμηλό.	Αλλάξτε τη μέγιστη ισχύ στο Μενού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση».
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Το Αισθητήρας φαγητού δεν αποκρίνεται ή η οθόνη δείχνει ότι το Αισθητήρας φαγητού δεν βρέθηκε.	Το Αισθητήρας φαγητού αποφορτίζεται ή το Bluetooth δεν έχει ρυθμιστεί.	Φορτίστε τον Αισθητήρας φαγητού. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού με τις εστίες μέσω του Bluetooth. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού».
Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C.	Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθητήρας φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα.	Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθητήρας φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού».
	Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό.	Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση.	Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη.	Ο Αισθητήρας φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».
Η κόκκινη λυχνία στο Αισθητήρας φαγητού αναβοσβήνει.	Το Αισθητήρας φαγητού έχει αποφορτιστεί ή υποστεί ζημιά.	Φορτίστε τον Αισθητήρας φαγητού. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία.	Προσθέσατε λίγο νερό ή αλλάξατε το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	Αποφεύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία.
	Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά.	Ανακατεύετε συχνά το φαγητό.
Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα.	Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.	Εκτελείται μια άλλη λειτουργία στην ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση.	Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη.
Αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ) ή SousVide διακόπτονται.	Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C. Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό.	Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά. Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος.
Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Η οθόνη Hob ² Hood δεν είναι ορατή.	Το Hob ² Hood είναι απενεργοποιημένο στις ρυθμίσεις.	Μεταβείτε στις ρυθμίσεις/Hob ² Hood και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.
Η επιλογή Hob ² Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει Λειτουργία 1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε Λειτουργία 1 - Λειτουργία θή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.
Hob ² Hood Οι λειτουργίες 1 - 6 εκτελούνται, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξατε κατά λάθος τη γλώσσα.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Καθημερινή χρήση», «Γλώσσα» για να αλλάξετε τη λάθος γλώσσα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη E - U - O.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Αναβοσβήνει η μπάρα επιπέδου ισχύος.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Ανάβει η ένδειξη  .	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι ελαττωματική.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την πρίζα και ελέγξτε τη σύνδεση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ζώνης ανιχνεύει πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει ή αυξήστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πάνω από 15°C. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ανάβει η ένδειξη  .	Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι φραγμένος.	Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει τον ανεμιστήρα. Αν ο ανεμιστήρας δεν παρεμποδίζεται από τίποτα και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά.	Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη βάση (επίπεδη, μαγνητική). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.	Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν στο ασύρματο δίκτυο.	Ο δρομολογητής μπλοκάρει τους νέους συμμετέχοντες στο WLAN.	Βεβαιωθείτε ότι ο δρομολογητής επιτρέπει νέους συμμετέχοντες. Επανεκκινήστε τον δρομολογητή, εάν χρειάζεται.
	Η ασύρματη σύνδεση στις εστίες δεν είναι ενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε την επιλογή WiFi. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/ σύνδεση σε εφαρμογή.
	Η συχνότητα του δρομολογητή είναι ρυθμισμένη στα 5 GHz.	Αλλάξτε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σε 2,4 GHz ή 2,4+5 GHz. Εάν ο δρομολογητής υποστηρίζει μόνο συχνότητα 5 GHz, οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν.
	Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές.	Μετακινήστε τον δρομολογητή πιο κοντά στις εστίες. Χρησιμοποιήστε έναν αναμεταδότη WiFi για να ενισχύσετε το σήμα, εάν απαιτείται.
Δεν μπορείτε να βρείτε τις εστίες στη λίστα δικτύου WLAN στις ρυθμίσεις εφαρμογής.	Οι εστίες είναι ήδη συνδεδεμένες στο δίκτυο αλλά ενδέχεται να μην είναι ορατές.	Αποσυνδέστε τις εστίες από το δίκτυο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/σύνδεση με εφαρμογή.
Δεν διατίθεται υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Διαχείριση ισχύος λειτουργεί και μειώνει τη μέγιστη ισχύ.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Διαχείριση ισχύος.
Η λειτουργία Βράσιμο δεν ξεκινά.	Η ένδειξη λείζερ στο άκρο Αισθητήρας φαγητού δεν είναι πλήρως βυθισμένη στο υγρό. Το νερό είναι πολύ ζεστό. Το Αισθητήρας φαγητού δεν χρεώνεται.	Προσθέστε περισσότερο νερό στην κατσαρόλα. Χρησιμοποιήστε νερό σε θερμοκρασία δωματίου. Φορτίστε το Αισθητήρας φαγητού πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
Η λειτουργία Βράσιμο δεν λειτουργεί σωστά.	Η ένδειξη της θερμοκρασίας δεν είναι ακριβής, επειδή ο δίσκος Αισθητήρας φαγητού δεν είναι βαθμονομημένος.	Βαθμονομήστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος.
Το ζέσταμα με τη λειτουργία Στο Τηγάνι διαρκεί πολύ.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό, πολύ βαρύ ή ο πάτος δεν είναι ομοιόμορφος.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

9.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία

σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο TH85IM30FB:
Τύπος 62 D5A 01 ΕΑ
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρά,
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW



10.2 WiFi σύνδεση

Συχνότητα WiFi	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	Boost [W]	Boost μέγιστη διάρκεια [λεπ]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω μεσαία	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω δεξιά	2300	3200	10	125 - 210

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

10.4 Τεχνικά στοιχεία Αισθητήρας φαγητού

Ο Αισθητήρας φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

Συχνότητα λειτουργίας	2400 - 2483,5 MHz
Μέγιστη ισχύς μετάδοσης	7 dBm
Εύρος θερμοκρασίας	0 - 200°C
Κύκλος μέτρησης	2 seconds

11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

11.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

Ταυτότητα μοντέλου	TH85IM30FB	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	5	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

11.2 Εστίες εξοικονόμησης

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

11.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.5 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2.0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπ

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας

ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα

ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	164
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	166
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	169
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	172
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	174
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	176
7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	186
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	188
9. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	189
10. MŰSZAKI ADATOK.....	193
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	193
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	194

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és a dedikált alkalmazást tartalmazó mobil eszközökkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.

- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszer forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

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

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Étélérzékelő

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.

- A Étélérzékelő-t az eredeti rendeltetésének megfelelően kell használni. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Étélérzékelő-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.

- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Ételérzékelő-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- Ügyeljen arra, hogy a Ételérzékelő mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Minden használat előtt és után tisztítsa meg ezt: Ételérzékelő. Vigyázzon, a Ételérzékelő csúcsa hegyes.
- Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Ételérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Ételérzékelő működését.
- A Ételérzékelő az eredeti csomagolásban tárolandó, és feltöltendő.
- Mielőtt a töltőbe helyezné, győződjön meg arról, hogy a Ételérzékelő hűvös, tiszta és száraz.
- A Ételérzékelő biztonságos, száraz helyen, gyermekektől elzárva tárolandó.

2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószereket,

súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a

szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

VIGYÁZAT!

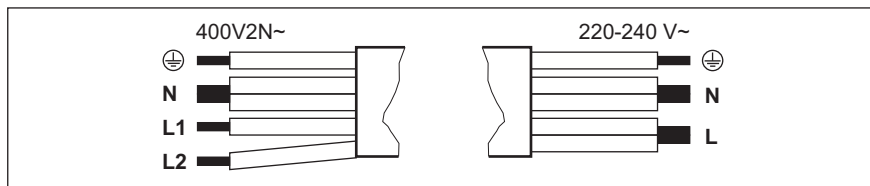
Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

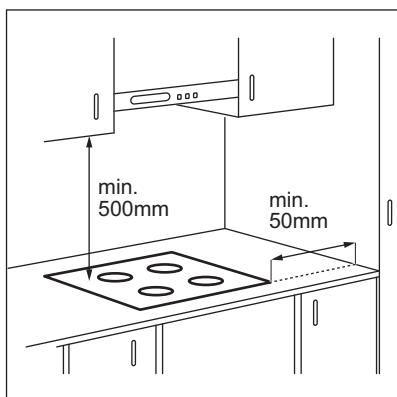
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és barna vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna és fekete vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



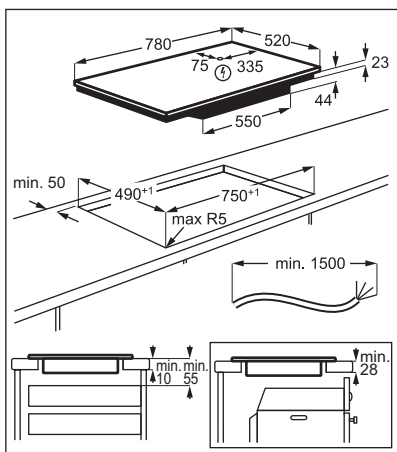
Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~		Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² vagy 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² vagy 3x4 mm ²	
	Zöld – sárga		Zöld – sárga
N	Kék és kék	N	Kék és kék
L1	Fekete	L	Fekete és barna
L2	Barna		

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



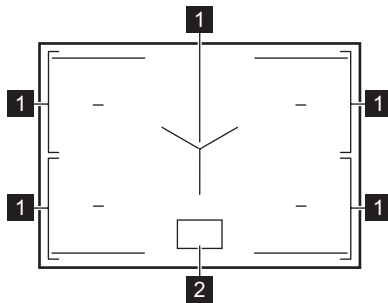
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



1 Indukciós főzőzóna

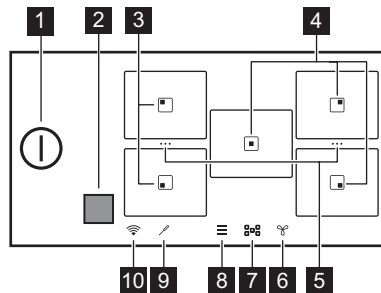
2 Kezelőpanel



A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

4.2 Kezelőpanel elrendezés

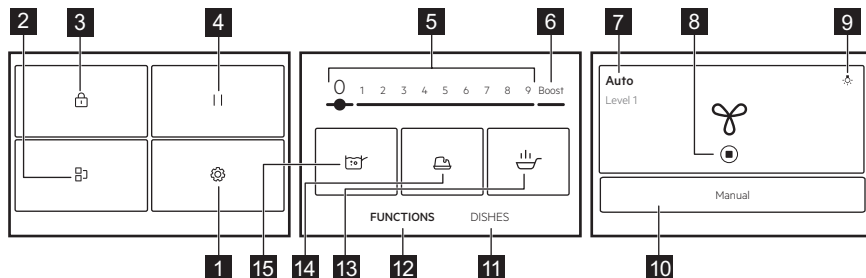
Fő nézet



Szimbólum	Megnevezés
1 ①	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 ■	A(z) Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
3 ■	Zóna Sütés serpenyőben és Forralás funkciókkal.
4 ■	Zóna Forralás funkcióval.
5 ...	Parancsikon a következőhöz: Bridge. Két oldalsó főzőzóna egyesítése egy főzőfelület létrehozása vagy az egyesített zónák felosztása érdekében.
6 ✂	A páraelszívó funkcióinak beállítása.
7 □□□	A zónaáttekintés megnyitása.

Szimbólum	Megnevezés
8 	A(z) Menü megnyitása.
9 	A Étélérzékelő visszajelző.
10 	A WiFi visszajelző.

Kibővített nézet



A funkciók listája a szoftver verziójától függően változhat.

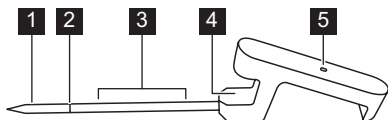
szimbólum	Megnevezés
1 	Beállítások. A főzőlap beállításainak megnyitása.
2 	Bridge. Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek.
3 	Lock. A kezelőpanel lezárása/feloldása.
4 	Pause. Az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletének a legalacsonyabb értékre állítása.
5 1 - 9	A hőfok beállítása.
6 Boost	A maximális hőfok bekapcsolása.
7 Kézi / Auto	A páraelszívó ventilátorának aktuális beállítását mutatja.
8 	A páraelszívó leállítása/újraindítása.
9 	A páraelszívó világításának be- vagy kikapcsolása.
10 Kézi / Auto	A páraelszívó manuális vagy automatikus üzemmódjára való átváltáshoz.
11 Ételek	Előre beállított automatikus programok kiválasztása különböző ételtípusokhoz.
12 FUNKCIÓK	Automatikus programok kiválasztása a különböző sütési módszerekhez.
13 	Sütés serpenyőben. Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez.
14 	Olvasztás. Különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj olvasztása.

szimbólum	Megnevezés
15 	Forralás. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

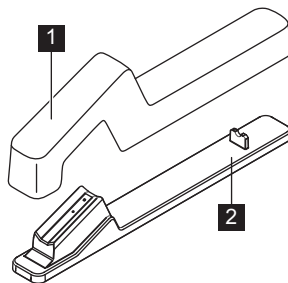
Navigáció megjelenítése

Szimbólum	Megnevezés
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
X	Az előugró ablak bezárása.
	Az utasítások összecukása/kibontása a kijelzőn.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	Vissza- / előre lépés egy szinttel itt: Menü.

4.3 Ételérzékelő



- 1 Mérési pont
- 2 Minimum szint jelzése
- 3 Javasolt bemelegítési tartomány (folyadékoknál)
- 4 Kampó a Ételérzékelő főzőedények szélére akasztásához
- 5 Vezérlőlámpa



- 1 Fedél
- 2 Töltőállomás

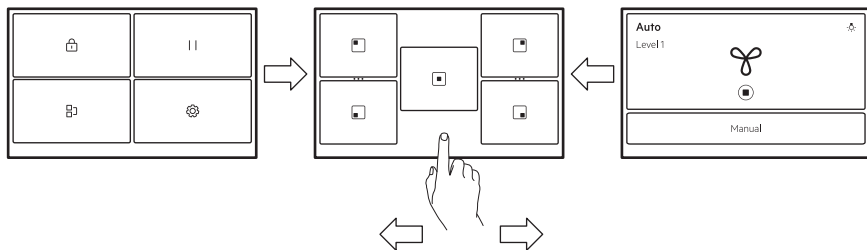
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Navigálás a kijelzőn



A képernyők közötti navigáláshoz érintse meg a képernyő alján található szimbólumokat. A Hob®Hood balra húzásával kezelheti a beállításait, jobbra pedig elérhető a Menü.



Ha a kijelző nem reagál azonnal, győződjön meg arról, hogy megérinti a kiválasztott szimbólum/opció közepét, vagy próbálja meg egy kicsit hosszabban megnyomni.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Fényerő, Hangerő és Nyomógomb hangok.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 FlexPower

FlexPower határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.



Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, akkor nem aktiválhat automatikus programokat (Ételek vagy FUNKCIÓK).

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna ki van-e kapcsolva.
3. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.

4. Válassza a Beállítások > Beállítás > lehetőséget, FlexPower és válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
5. Érintse meg a  vagy  gombot. A kiválasztás megerősítéséhez kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

5.4 Vezeték nélküli kapcsolat / alkalmazás csatlakoztatása

Az alkalmazás használatához a főzőlapot a vezeték nélküli hálózathoz kell csatlakoztatni. WiFi alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.
3. A  aktiválásához érintse meg a WiFi csúszkát.

A főzőlap ezzel készen áll a vezeték nélküli hálózathoz és az alkalmazáshoz való csatlakozásra.

4. Érintse meg a CSATLAKOZÁS gombot.
5. Töltse le az alkalmazást. Olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot, vagy töltse le az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásboltból.

6. Nyissa meg az alkalmazást és regisztráljon, hogy fiókot kapjon.
7. Új készülék hozzáadása.
8. Kövesse az alkalmazás utasításait a csatlakozási folyamat befejezéséhez.

A hálózati kapcsolat módosítása/kikapcsolása

A főzőlap otthoni hálózatról való leválasztása:

1. Érintse meg a  gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.
 - A vezeték nélküli hálózatról való leválasztáshoz érintse meg a LEVÁLASZTÁS gombot.
 - A WiFi kikapcsolásához érintse meg a  csúszkát.

A főzőlap új vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásához lásd a fenti „Vezeték nélküli/alkalmazási kapcsolat” című részt.

5.5 Ételérzékelő párosítása és kalibrálása

A főzőlap nincs párosítva szállításkor a következővel: Ételérzékelő. Párosítsa az első használat előtt, vagy amikor kicseréli egy újra.

A pontos hőmérséklet biztosítása érdekében a párosítás után mindig kalibrálja ezt: Ételérzékelő.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > Bluetooth pontot.
3. A  aktiválásához érintse meg a Bluetooth csúszkát.

A főzőlap automatikusan megtalálja a rendelkezésre álló tartozékokat. Ha a

Ételérzékelő nem jelenik meg a listában, ellenőrizze, hogy fel van-e töltve. Ezután rázza meg, vagy duplán koppintson rá, amíg a világítás villogni nem kezd.

4. Válassza ki a Ételérzékelő elemet a listából, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a párosítási folyamat befejezéséhez.

Párosítás után a kijelzőn automatikusan megjelenik a kalibrációs képernyő.

5. Érintse meg a START gombot, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a kalibrálási folyamat befejezéséhez.

Ha ebben a lépésben nem kalibrálja ezt: Ételérzékelő, akkor azt később is megteheti. Adja meg újra a Bluetooth beállításokat, és válassza ki a Ételérzékelő elemet a beállítás folytatásához.

A Ételérzékelő összes funkciójának használatához először kalibrálja.

Ételérzékelő visszaállítása/eltávolítása

Bármikor visszaállíthatja ezt: Ételérzékelő, vagy leválaszthatja a főzőlapról.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > Bluetooth pontot.

A kijelzőn a csatlakoztatott Ételérzékelő látható.

3. Érintse meg a Ételérzékelő gombot.
 - A Ételérzékelő újrakalibrálásához érintse meg a TÖRLÉS gombot.
 - A Ételérzékelő főzőlapból való eltávolításához érintse meg a  gombot.

A Ételérzékelő újbóli csatlakoztatásához vagy új hozzáadásához lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” című részt.

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a

kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.

- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. Az indukciós főzőzóna 50 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

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

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



A Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Olvasztás funkció esetén a főzőlap 6 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

6.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció érzékeli, ha edényeket helyeztek a főzőzónákra, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzőedény már nem észlelhető.

- Ha a főzőedényt először egy főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a főzőlapot, egy szürke sáv jelenik meg a megfelelő főzőzóna áttekintésén.
- A sáv nem jelenik meg, ha nincs főzőedény a főzőzónán, vagy ha a főzőedény nem észlelhető a helytelen elhelyezés vagy a nem megfelelő anyag miatt.
- Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő főzőzóna áttekintése villogni

kezd. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

6.4 A főzőzónák használata

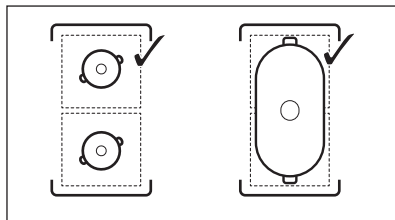
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

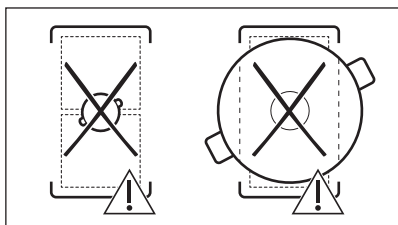


Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A főzőzóna bekapcsolásához helyezze a főzőedényt a főzőzóna közepére, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot. A rendelkezésre álló programok megjelennek a kijelzőn. Állítsa be a hőfokot, vagy válassza ki az egyik automatikus funkciót. A fő nézethez való visszatéréshez érintse meg a jobb felső sarokban található **X** elemet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge használatával.



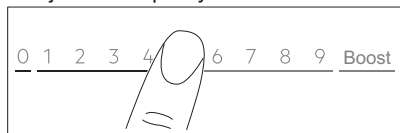


Más főzési zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

6.5 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot.
3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a hőfok beállításához.

A teljesítményszint ikonok nagyobbak 1-9 lesznek, és az alatta lévő sáv pirosra vált, jelezve az aktuális teljesítménybeállítást. A teljesítményszint kiválasztásakor a képernyő kiterjesztett képernyőnézetre vált.



A hőfokbeállítást a zónaáttekintő képernyőn is módosíthatja. A zónaáttekintő képernyőre lépéshez érintse meg a kibontott képernyőnézet közepét. A hőfok módosításához érintse meg a **—** vagy **+** gombot. A bővített képernyő nézet megnyitásához érintse meg a teljesítményszintet.

6.6 Boost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be a főzőzónán. Ezt követően a főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását 0-ra.



Boost nem működik, ha:

- Bridge működik.
- az egy fázison belüli teljesítmény nem elegendő (lásd „Teljesítménykezelés”).



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

6.7 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a **III** / **II** / **I** visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

III - főzés folytatása,

II - melegen tartás,

I - maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.8 Melegen tartás üzemmód

Ez a funkció az alacsony hőmérséklet beállításával melegen tartja az ételt.

A(z) Melegen tartás üzemmód csak akkor érhető el, ha a főzőzóna még meleg a sütés befejezése után (a maradékhő ikon látható), és a főzőedény a főzőzónán marad. A funkció nem működik hideg főzőzónával.

1. A(z) Melegen tartás üzemmód bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A(z) Melegen tartás üzemmód kikapcsolásig működik.

2. A funkció leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

Szükség esetén időzítőt is beállíthat. Lásd az „Időzítő beállításai” című részt.

6.9 Program beállítási opciók

ECO Timer

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

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a ECO Timer. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva. A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
 2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
 3. Érintse meg a  gombot.
- Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. A(z) funkció bekapcsolásához jelölje be a(z) Zóna leállítása négyzet jelölését.
 5. Állítsa be az időt.
 6. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az  elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) ECO Timer beállításokat: érintse meg a(z)  értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és a egy felugró ablak jelenik meg. A jelzés leállításához érintse meg a OK gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékénél található  gombot, majd a  gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Timer

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva.

A funkció nincs hatással az egyidejűleg működő egyéb funkciókra.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.
- A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot.
- Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. A funkció bekapcsolásához törölje a(z) Zóna leállítása négyzet jelölését.
 4. Állítsa be az időt.
 5. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az  elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) Timer beállításokat: érintse meg a(z)  értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog. A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítő értéket tartalmazó  gombot, érintse meg a(z)  gombot, majd erősítse meg a választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

6.10 / ... Bridge

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a funkció nem fog bekapcsolni.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.
2. Érintse meg a  >Bridge gombot. Használhatja a zónaáttekintésben látható *** parancsikont is.
3. Végezze el a hőfokbeállítást. A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot***. A főzőzónák önállóan folytatják a működést.

6.11 || Pause

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni, ha bármely automatikus program (Ételek vagy FUNKCIÓK) fut.

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

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat. Amikor az időzítő funkció véget ér, érintse meg bárhol a képernyőt a hangjelzés leállításához.

1. A  megnyitásához érintse meg az Menü.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a || gombot.

A hőfokbeállítás  értékre (Melegen tartás üzemmód) csökken.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a FOLYTAT gombot.

Az előző hőbeállítások visszaállnak.

6.12 Lock

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Megelőzi a hőfokbeállítás

1. Végezze el a hőfokbeállítást.
2. A  megnyitásához érintse meg az Menü.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A funkció kikapcsolásához Nyomja meg és tartsa lenyomva a FEOLDÁS gombot 4 másodpercig.



Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.13 Child Lock

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

1. A  megnyitásához érintse meg az Menü.
2. Válassza a Beállítások > Kiegészítő funkciók > Child Lock pontot.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg az E-U-O betűket ábécérendben.

A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

Az aktiválás után a funkció működése némi időt vehet igénybe.

6.14 Étélérzékelő – általános információ

A Étélérzékelő egy vezeték nélküli hőmérsékletszonda. Segítségével a sütési paramétereket a különböző élettípusokhoz igazíthatja, és a ételkészítés során végig fenntarthatja őket. A Étélérzékelő hőmérőként is működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A Étélérzékelő és Ételek funkcióFUNKCIÓK, valamint a kézi sütés is bekapcsolható.

A Étélérzékelő a főzőlaphoz ezen keresztül: Bluetooth csatlakozik, és újratölthető. A norma szerint: EN 60335 a Étélérzékelő csak a csomagban található töltőállomással és hálózati adapterrel tölthető. Egy perc töltés akár 8 óra működést biztosít.

A fény színe a Étélérzékelő viselkedést jelzi:

- Piros - töltés
- Pirosan villogó - riasztás / alacsony akkumulátortöltöttség
- Zöld - teljesen feltöltve
- Kék - csatlakoztatás

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szűrje a Ételérzékelő-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Helyezze a Ételérzékelő-t az edény vagy serpenyő peremére a horognál fogva. Csak az ételérzékelő fém része érintkezhet élelmiszerrel és folyadékkal. Ha folyadékba esik, óvatosan távolítsa el egy megfelelő szárazszállal.

Tippek folyadékokhoz

- Merítse ezt: Ételérzékelő a folyadékba 2–5 cm mélységben a minimális szint jelzése fölé, hogy a legjobb sütési eredményt érje el.
- Használjon fedőt, hogy időt és energiát takarítson meg. Jelölje be a Fedél használata négyzetet.

Tippek szilárd ételekhez

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a Ételérzékelő ételbe való megfelelő elhelyezéséhez a legjobb sütési eredmény érdekében.
- Helyezze ezt: Ételérzékelő az étel legvastagabb részébe.
- Ellenőrizze, hogy a Ételérzékelő szilárdan áll-e az ételben.
- 2–3 cm vastag hús / hal esetén a Ételérzékelő hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Távolítsa el ezt: Ételérzékelő, mielőtt szükség esetén megfordítaná az ételt, majd tegye vissza.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Ételérzékelő nyele a lemez felületén kívül maradjon.

6.15 Sütés ezzel: Ételérzékelő

A sütés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a Ételérzékelő csatlakoztatva van, kalibrálva van és fel van töltve. Lásd „Az első használat előtt” című részt.

Az automatikus programok, mint például a „FUNKCIÓK” vagy „Ételek” használatakor az Ételérzékelő kiegészítő segédeszközként használható az egyes ételekhez vagy sütési módokhoz megadott főzőzóna kívánt hőmérsékletének méréséhez, beállításához és beállításához. Lásd a „FUNKCIÓK” és „Ételek” részt.

1. Válassza ki a funkciót vagy az étel típusát a Menüből.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához vagy beállításához érintse meg a kijelző jobb felső sarkában található  gombot.
 - A felugró ablak felső részén levő OK megérintésével az alapértelmezés szerinti beállításokat használhatja. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a ☐ mezőt.
 - Egyes funkciókhoz fenntartható tippek állnak rendelkezésre a kijelzőn.
 - Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezés szerinti hő szintjét. Egyes fogásoknál az Ételérzékelő használatával ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét.
 - Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelőszávon lehet nyomon követni.
 - A kiegészítő funkciók, pl. SousVide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezés szerinti hőmérséklet.
 - Az alapértelmezett ételkészítési időt módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a SousVide esetben van a minimális ételkészítési idő előre meghatározva.
3. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat.
4. A beállított idő leteltével és/vagy a kívánt hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható, és egy értesítés jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az OK gombot.

Hőmérő

Kézi sütéskor az Ételérzékelő hőmérővel megmérheti az étel hőmérsékletét, és értesítheti, ha elérte a kívánt hőmérsékletet.

1. Nyissa ki a főzőzóna csúszkáját, és állítsa be a hőfokot.
 2. Érintse meg az  gombot a kijelző jobb felső sarkában.
- Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
3. Állítsa be az étel kívánt hőmérsékletét.

Az Ételérzékelő-val mért pillanatnyi hőmérséklet most már látható a kijelző jobb sarkában. Szükség esetén érintse meg újra a kívánt hőmérséklet beállításához.

- Amikor a főzőzóna eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy értesítés jelenik meg.

6.16 FUNKCIÓK: Sütés serpenyőben

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.



VIGYÁZAT!

Csak hideg főzőedényt használjon. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

- Helyezzen egy olaj/zsíradék nélküli edényt az egyik főzőzónára a bal oldalon.
- Válassza a FUNKCIÓK > Sütés serpenyőben pontot.
- Szükség esetén csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.

A hőmérséklet beállításához érintse meg a  gombot.

- Válassza ki a sütési szintet.

Az előmelegítés megkezdődik.

- Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Most már tehet olajat és ételt az edénybe. Az ablak bezárásához és a sütés megkezdéséhez érintse meg a OK gombot. A funkció manuális leállításához érintse meg a kezelőszávon a 0 gombot.

Tanácsok és tippek:

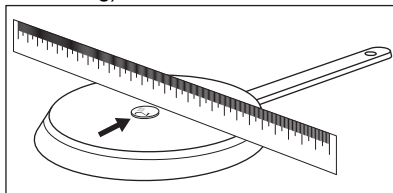
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat arra vonatkozóan, hogy mikor fordítsa meg az ételt, vagy mikor állítsa be a hőfokot.
- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.

- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.
- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománczott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

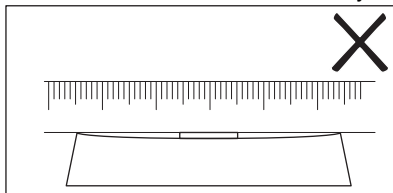
A Sütés serpenyőben funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

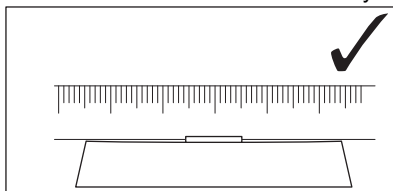
- Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
- Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
- Próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



6.17 FUNKCIÓK: Forralás

Ez a funkció automatikusan beállítja a hőfokot, hogy a víz ne folyjon ki, amikor eléri a forráspontot.

Forralás funkció működéséhez a Étélérzékelő funkció szükséges.

VIGYÁZAT!

Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy vízzel töltött edényt a főzőzónára. A folyadéknak teljesen el kell fednie a minimális szint jelzését itt: Étélérzékelő.
 2. Válassza a FUNKCIÓK > Forralás pontot.
 3. Csatlakoztassa ezt: Étélérzékelő.
- A hőmérséklet beállításához érintse meg a  gombot.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

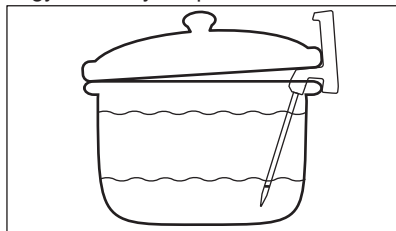
5. A funkció manuális leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

A forráspont elérése után a főzőlap automatikusan csökkenti a hőfokbeállítás szintjét. Ekkor szükség szerint manuálisan is beállíthatja. Kövesse a képernyő utasításait.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Főzés előtt tölts fel ezt: Étélérzékelő.
- Használat előtt végezze el a Étélérzékelő kalibrálását a pontos forráspont meghatározásához.
- Tölts fel az edényt hideg vagy szobahőmérsékletű vízzel. A minimális folyadékszintnek teljesen el kell fednie a minimális szint jelzését itt: Étélérzékelő. A maximális folyadékszint legalább 4 helyet

hagy az edény cm pereme alatt.



- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá sót, ha szükséges.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg. Legyen óvatos, amikor eltávolítja.

6.18 FUNKCIÓK Olvasztás

Ezt a funkciót különféle termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja.

VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
 2. Válassza a FUNKCIÓK > Olvasztás lehetőséget.
 3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
 4. Érintse meg az OK gombot.
- A funkció manuális leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

6.19 Ételek

Ez a funkció segít a különböző ételek elkészítésében az előre beállított programok segítségével, amelyek meghatározott ételkategóriákra vonatkoznak. A programok elérhetősége a főzőzónától függ.

VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára. Egyetlen főzőzónát használhat, vagy két oldalsó zónát csatlakoztathat az Bridge gombbal.

- Válassza a Ételek pontot.
 - Válassza ki az étel típusát.
 - Szükség esetén csatlakoztassa ezt: Étélérzékelő.
- A hőmérséklet beállításához érintse meg a  gombot.
- Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
 - Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az étel típusától és a kiválasztott programtól függően beállíthatja és módosíthatja a részleteket, pl. a készség szintjét, a sütéshez szükséges hő szintjét stb.

Tanácsok és tippek:

- A leggyakrabban elkészített ételek automatikusan bekerülnek a(z) Legtöbbet főzött listájába.
- Egyes ételeknek hosszú nevük van, amely nem jeleníthető meg egészében a listán. Az étel teljes nevének megtekintéséhez érintse meg a „...” gombot.
- Manuálisan hozzáadhat programokat a(z) Kedvencek  listájához.
- Bizonyos programok elrejtéséhez érintse meg a(z)  gombot. A programok visszaállításához lépjen ide: Beállítások > Beállítás > Ételek.

6.20 Hob²Hood

Ez egy automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja egy erre alkalmas páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg és állítja be a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor manuálisan is működtethető a főzőlapról vagy magáról a páraelszívóról.



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



Egyes páraelszívóknál a funkció alapértelmezés szerint le van tiltva. Ilyen esetekben először a páraelszívón, majd a főzőlapon kapcsolja be a funkciót. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

Az automatikus ventilátor üzemmód beállítása

A páraelszívó automatikus üzemmódba állításához válasszon a következő beállított ventilátorsebességek közül: 2 üzemmód – 6 üzemmód. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A(z) 1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

- Érintse meg a  gombot.
 - Válassza a Beállítások > Hob²Hood pontot.
 - A páraelszívó bekapcsolásához kapcsoljon be egy kapcsolót.
- Minden automatikus üzemmód listaként jelenik meg.
- Válasszon üzemmódot.
 - A kiválasztás mentéséhez és a kilépéshez érintse meg a(z)  vagy  gombot.

Az aktuális ventilátor-fordulatszám

ellenőrzéséhez érintse meg a  gombot. A ventilátor fordulatszáma a kijelző bal felső sarkában látható. A ventilátor

kikapcsolásához érintse meg a(z)  gombot. A ventilátor bekapcsolásához érintse meg a(z)  gombot.

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾ Ventilátorsebesség	Sütés ²⁾
 OFF	Ki	-	-
üzemmód 1	Be	-	-
üzemmód 2 3)	Be	1	1
üzemmód 3	Be	-	1

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Fűzés ¹⁾	Sütés ²⁾
		Ventilátorsebesség	
üzemmód 4	Be	1	1
üzemmód 5	Be	1	2
üzemmód 6	Be	2	3

1) A főzőlap érzékeli a fűzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

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

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

A kézi ventilátor üzemmód beállítása

A ventilátor sebességét kézzel is beállíthatja.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a Kézi gombot. Megjelenik egy kezelőszáv az aktuális ventilátorsebességgel.
3. Érintse meg vagy csúsztassa az ujját a ventilátor sebességfokozatának beállításához.

A maximális ventilátor-fordulatszám bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot. A ventilátor egy bizonyos ideig Boost üzemmódban működik. Ezután a ventilátor sebességének szintje automatikusan 3-as értékre változik. A Boost manuális inaktíváláshoz nyomja meg a 0 gombot.

Páraelszívó fény

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa az automatikus üzemmódot 1mód – 6 mód értékre. Manuálisan is be- vagy kikapcsolhatja a páraelszívó világítását.

A világítás kézi bekapcsolása

1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a  gombot a világítás bekapcsolásához.

A világítás kikapcsolásához érintse meg ismét a  gombot.

6.21 Nyelv

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyelv.
3. Válassza ki a nyelvet a listából.

A kiválasztás mentéséhez érintse meg a  vagy  gombot. Ezután válassza ki a(z) IGEN lehetőséget az előugró ablakban.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  >  gombot. Megjelenik egy lista. Válassza ki az első lehetőséget a bal felső sarokban, majd a másodikat a jobb felső sarokban. Görgessen le a listából a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amikor megjelenik az előugró ablak, válassza a jobb oldalon található opciót.

6.22 Nyomógomb hangok / Hangerő

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

Kiválaszthatja a hangerő szintjét is.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Hangerő.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást. A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.23 Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

5 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 5 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Fényerő.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot. A beállítás automatikusan mentésre kerül.

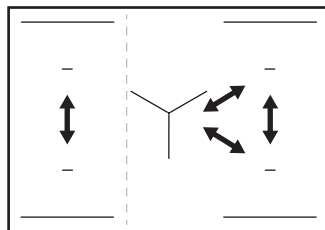
6.24 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat

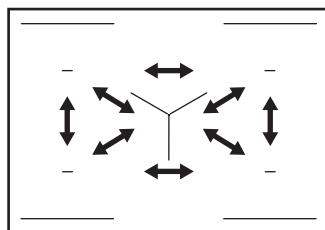
teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Az elsőként kiválasztott főzőzóna (a(z) FUNKCIÓK vagy Ételek gombbal működő főzőzóna) hőfokbeállítása mindig elsőbbséget élvez. A fennmaradó teljesítmény a kiválasztott sorrendnek megfelelően oszlik meg a többi főzőzóna között.
- A kezelősáv színe a rendelkezésre álló hőbeállítási opciókat mutatja:
 - piros - az aktuális hőbeállítás,
 - fehér - a maximális elérhető hőbeállítás,
 - világosszürke - a nem elérhető hőbeállítás (a Teljesítménykezelés működik).
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Ha a főzőlap teljes teljesítménye korlátozott (1500 W - 6000 W), a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. Lásd az „ELSő használat előtt” > „FlexPower” című fejezetet.



7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónánál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A Sütés serpenyőben funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz, mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

A főzőedény anyaga

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

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
 - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
 - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

7.2 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtől hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

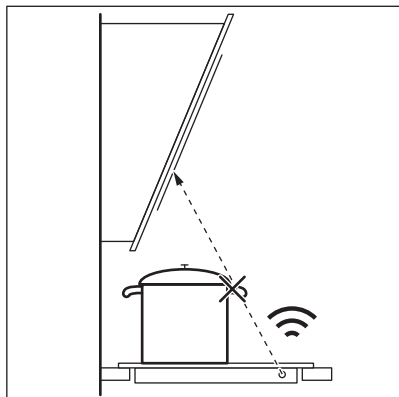
- kattintás: elektromos kapcsolás történik, a főzőedényt a főzőlaphoz helyezés után érzékeli a rendszer.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

7.3 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.



FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehült:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerszel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

8.3 A Étélérzékelő tisztítása

- Az első használat előtt tisztítsa meg a Étélérzékelő-t.
- Csak semleges tisztítószert használjon.
- Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- A Étélérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani.
- A műanyag nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Étélérzékelő működését.

9. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Pause működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) bekapcsolása után a főzőlap megkezdí a fűtést, leáll, majd újra elindul.	Ez egy biztonsági ellenőrzés annak biztosítására, hogy a Ételérzékelő egy edényben legyen, amelyhez az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) aktiválva lettek.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A FlexPower szintje túl alacsony.	Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd „Az első használat előtt” című részt.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A Ételérzékelő nem válaszol, vagy a kijelző azt mutatja, hogy a Ételérzékelő nem található.	A Ételérzékelő ki van ürítve, vagy a Bluetooth nincs beállítva.	Töltse fel ezt: Ételérzékelő. Csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő a főzőlaphoz ezen keresztül: Bluetooth. Lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” című részt.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	A Ételérzékelő nincs kalibrálva vagy nem megfelelően van kalibrálva.	Kalibrálja újra a Ételérzékelő-t. Lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” c. részt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Ételérzékelő helytelenül lett behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Lásd a „Napi használat” című részt.
A piros lámpa villog itt: Ételérzékelő.	Az Ételérzékelő kiszült vagy megsérült.	Töltse fel ezt: Ételérzékelő. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vízet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
Az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) vagy a SousVide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
A Hob²Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A(z) Hob²Hood képernyő nem látható.	A(z) Hob²Hood ki van kapcsolva a beállításokban.	Lépjen be a beállításokba/Hob²Hood, és kapcsolja be a funkciót.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A Hob ² Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A 1. módot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot 1. mód – 6. mód értékre, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
Hob ² Hood 1. – 6. módok működnek, de a világítás ki van kapcsolva.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	A helytelen nyelv megváltoztatásához kövesse a „Napi használat”, „Nyelv” részben található utasításokat.
A főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
E - U - O jelenik meg.	Child Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A teljesítményszint sáv villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakozás hibás.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozást. Lapozza fel az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
 visszajelző világítani kezd.	A zónahőmérséklet-érzékelő túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletet érzékel.	Hagyja lehűlni a főzőzónát, vagy emelje a környezeti hőmérsékletet 15 °C fölé. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
 visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor eltömődött.	Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a ventilátort. Ha a ventilátort semmi sem blokkolja, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő aljú főzőedényt (lapos, mágneses). Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értékét a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
A főzőlap nem tud csatlakozni a vezetékek nélküli hálózathoz.	A router blokkolja az új WLAN-eszközöket.	Gondoskodjon arról, hogy a router engedélyezze az új eszköz csatlakozását. Indítsa újra a routert, ha szükséges.
	A főzőlap vezetékek nélküli csatlakoztatása nincs aktiválva.	Aktiválja a WiFi csatlakoztatást. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezetékek nélküli/alkalmazás kapcsolódása című részét.
	A router frekvenciája 5 GHz-re van beállítva.	Módosítsa a router beállításokat 2,4 GHz-re, illetve 2,4+5 GHz-re. Ha a router csak az 5 GHz-es frekvenciát támogatja, a főzőlap csatlakoztatása nem lehetséges.
	Gyenge a vezetékek nélküli hálózat jel erőssége.	Helyezze a routert közelebb a főzőlaphoz. Szükség esetén használjon WiFi jelismétlőt a jel erősítéséhez.
Nem található a főzőlap a WLAN-hálózatok listájában az alkalmazás beállításai között.	A főzőlap már kapcsolódik a hálózathoz, de lehet, hogy nem látható.	Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Lásd „Az első használat előtt” c. fejezet Vezetékek nélküli/alkalmazás kapcsolódása c. részét.
Magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre.	A Teljesítménykezelés működik, és csökkenti a maximális teljesítményt.	Lásd a „Napi használat” című részt. Teljesítménykezelés.
A(z) Forralás funkció nem indul el.	A Étélérzékelő hegyen lévő lézerjelzés nincs teljesen folyadékba merítve. A víz túl meleg. A Étélérzékelő nincs feltöltve.	Töltsön több vizet az edénybe. Használjon szobahőmérsékletű vizet. A ételkészítés megkezdése előtt töltsen fel ezt: Étélérzékelő.
A Forralás funkció nem működik megfelelően.	A mért hőmérséklet pontatlan, mert a Étélérzékelő nincs kalibrálva.	Kalibrálja ezt: Étélérzékelő az első ételkészítés előtt.
A(z) Sütés serpenyőben funkcióval történő felfűtés hosszú időt vesz igénybe.	A főzőedény túl kicsi, túl nehéz vagy az alja egyenetlen.	Lásd a „Hasznos tanácsok és tanácsok” használati útmutató teljes online változatát.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelje vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell TH85IM30FB:
Típus: 62 D5A 01 EA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW



10.2 WiFi csatlakoztatása

WiFi frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
-----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Boost [W]	Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

Üzemi frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Maximális átviteli teljesítmény	7 dBm
Hőmérsékleti tartomány	0 - 200°C
Mérési ciklus	2 seconds

10.4 Ételérzékelő műszaki jellemzők

A Ételérzékelő élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozásán

Modellazonosító	TH85IM30FB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	5	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	21.0 cm
	Középső hátsó	21.0 cm
	Jobb első	21.0 cm
	Jobb hátsó	21.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	180.8 Wh/kg
	Bal hátsó	175.4 Wh/kg
	Középső hátsó	184.4 Wh/kg
	Jobb első	189.4 Wh/kg
	Jobb hátsó	184.4 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

11.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.5 W
Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

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.

AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.aeg.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	195
2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР.....	197
3. ОРНАТУ.....	200
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....	202
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	205
6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	207
7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР.....	217
8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	219
9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	220
10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР.....	224
11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....	225
12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	226

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен және мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек (тіпті автоматты пісіру функцияларында да). Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

2.1 Орнату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
 - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
 - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген белгіш панельді алыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- құрылғыны жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.

- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Егер экранда ЕЗ коды көрінсе, плитаны дереу ажыратып, электр қосылымы мен желі кернеуінің дұрыстығын тексеріңіз.

2.3 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кестрел қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғының беті жарылса, құрылғыны қуат желісінен дереу ажыратыңыз. Бұл тоқ соғуын болдырмау үшін істеледі.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жүрекширатқышы бар пайдаланушылар

индукциялық пісіру аймақтарынан кемінен 30 см аралықта болуы қажет.

- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

2.4 Food Sensor

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.

- Food Sensor құралын мақсатына сәйкес пайдаланыңыз. Оны бірдеңені ашу немесе көтеру үшін пайдаланбаңыз.
- Плита үшін ұсынылған Food Sensor құралын бір-бірден ғана пайдаланыңыз.
- Жұмыс істемей тұрғанда немесе зақымдалғанда оны пайдалануға болмайды.
- Food Sensor құралын пеште немесе қысқа толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Food Sensor құралының ең төменгі деңгей белгісіне дейін әрқашан тағамның немесе сұйықтықтың ішінде болуын тексеріңіз.
- Food Sensor құралын әр пайдаланғанға дейін және кейін тазалаңыз. Food Sensor ұшы өткір екенін ескеріңіз.
- Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз. Food Sensor құралын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Силикон тұтқасының түсі өзгеруі мүмкін, бұл Food Sensor құралының жұмысына әсер етпейді.
- Food Sensor құралын бастапқы қаптамасында сақтаңыз және зарядтаңыз.
- Зарядтағышқа салудан бұрын Food Sensor құралы салқын, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Food Sensor құралын қауіпсіз, құрғақ, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

2.5 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.

- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

2.7 Қоқысқа тастау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. ОРНАТУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі

3.2 Кіріктірілген пештер

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

3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Зақымданған қуат кабелін ауыстыру үшін келесі кабель түрін пайдаланыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

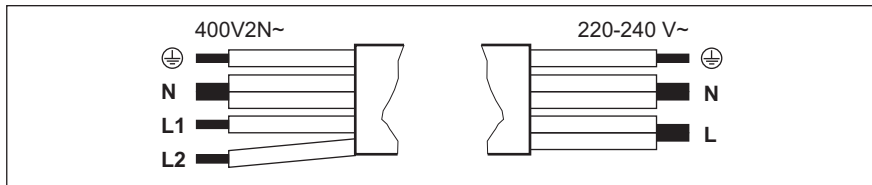
Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дөнекерлемеңіз. Бұған тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

Бір фазалық қосылым

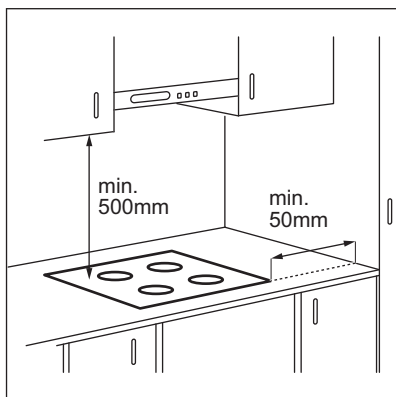
1. Қара және қоңыр сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр және қара кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).



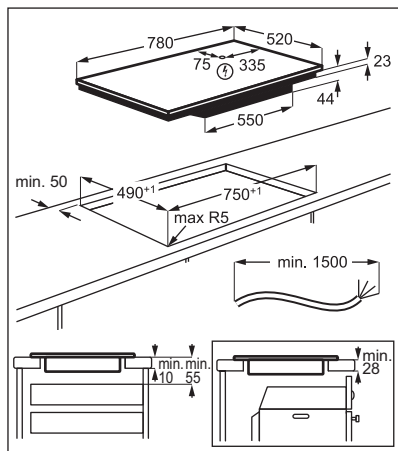
Екі фазалық қосылым: 400 В2N~		Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~	
5x1,5 мм ² немесе 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² or 3x4 мм ²	
	Жасыл - сары		Жасыл - сары
N	Көк және көк	N	Көк және көк
L1	Қара	L	Қара және қоңыр
L2	Қоңыр		

3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.



Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.



Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «AEG индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.



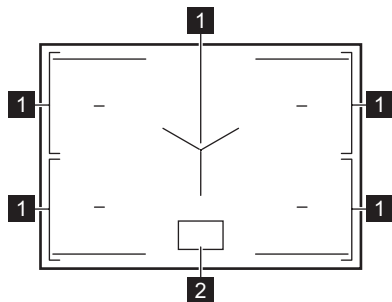
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Әзірлеу бетінің орналасуы



1 Индукциялық пісіру аймағы

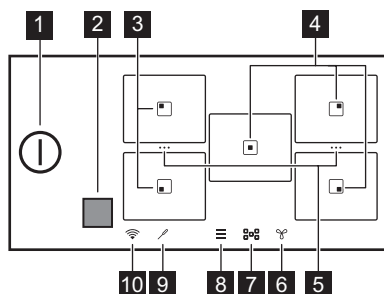
2 Басқару тақтасы



Пісіру аймақтарының өлшемдері туралы толық ақпарат алу үшін «Техникалық деректер» тарауын қараңыз.

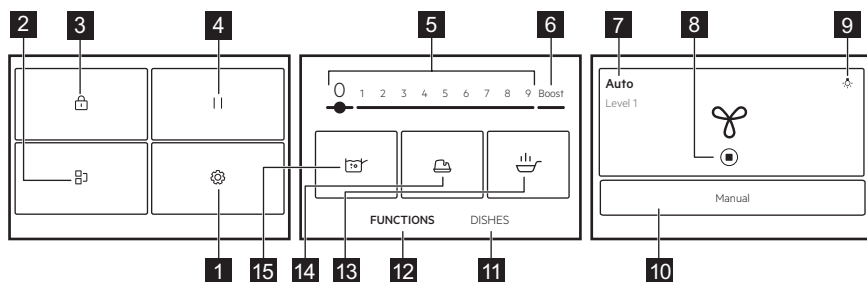
4.2 Басқару панелінің орналасуы

Негізгі көрініс



Таңба	Сипаттамасы
1	Пешті қосу және өшіру үшін.
2	Hob2Hood инфрақызыл сигналы коммуникаторының терезесі. Оны жабуға болмайды.
3	Pan-frying және Boiling функциялары бар аймақ.
4	Boiling функциясы бар аймақ.
5	Bridge таңбашасы. Бір пісіру аймағын жасау үшін екі жақты өзірлеу аймағын біріктіру немесе біріктірілген аймақтарды бөлу үшін.
6	Ауа тартқыш функцияларын орнату.
7	Аймақты жалпы шолу мүмкіндігін ашу.
8	Menu функциясын ашу.
9	Food Sensor индикаторы.
10	Wi-Fi индикаторы.

Жайылған көрінісі



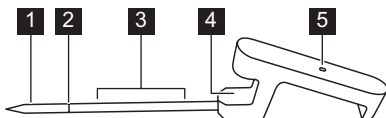
Функциялар тізімі бағдарламалық құрал нұсқасына байланысты өзгеруі мүмкін.

Таңба	Сипаттамасы
1	Параметрлер. Плитадағы параметрлерді ашу.
2	Bridge. Екі пісіру аймағын бір пісіру аймағы секілді жұмыс істей алатындай етіп жалғау.
3	Lock. Басқару панелін құлыптау/құлыптан шығару.
4	Pause. Ең төменгі қызу параметрінде жұмыс істейтін барлық өзірлеу аймақтарын орнату үшін.
5 1 - 9	Қызу параметрін орнатуға арналған.
6 Boost	Максималды қыздыру параметрін белсендіру үшін.
7 Manual / Auto	Ауа тартқыш желдеткішінің ағымдағы параметрін көрсету.
8	Ауа тартқышты тоқтату/қайта іске қосу.
9	Ауа тартқыш жарығын қосу немесе өшіру.
10 Manual / Auto	Ауа тартқыштың қолмен басқарылатын немесе автоматты режиміне ауысу.
11 Dishes	Тағамның әртүрлі түрлеріне арналған алдын ала орнатылған автоматты бағдарламаларды таңдау.
12 FUNCTIONS	Пісірудің басқа әдістеріне автоматты бағдарламаларды таңдау.
13	Pan-frying. Әртүрлі тағам түрлеріне арналған автоматты басқарылатын қызу деңгейлерімен қуыруға арналған.
14	Melting. Шоколад немесе май сияқты әртүрлі өнімдерді еріту.
15	Boiling. Судың температурасын қайнау температурасына жеткенде тым қайнап кетпейтіндей етіп автоматты түрде реттеу үшін.

Дисплей шарлауы

Таңба	Сипаттамасы
OK	Таңдалған элементті немесе параметрді растау.
X	Қалқымалы терезені жабу.
^ ^	Дисплейдегі нұсқауларды қайыру/жаю.
	Опцияны іске қосу/ажырату.
< >	Меню бөлімінде бір деңгейге артқа/алға жылжу.

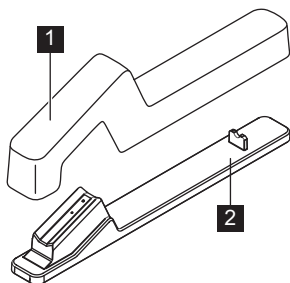
4.3 Food Sensor



- 1 Өлшеу нүктесі
- 2 Ең төменгі белгі
- 3 Ұсынылатын батыру диапазоны (сұйықтықтар үшін)

4 Жиекте Food Sensor құралын орналастыруға арналған ілгек

5 Басқару жарығы



1 Қақпақ

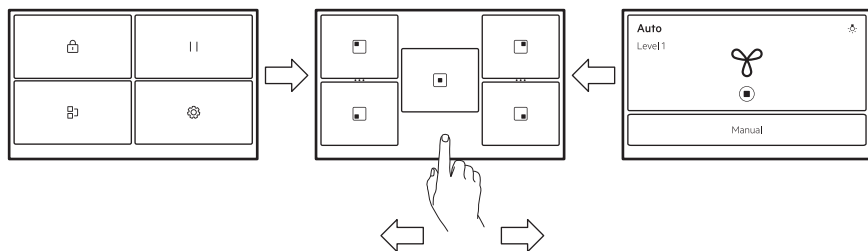
2 Зарядтау станциясы

5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Дисплейді шарлау



Экрандар арасында шарлау үшін дисплейдің төменгі жағындағы таңбаларды түртіңіз. Сондай-ақ, Hob²Hood параметрлерін басқару үшін солға сырғытыңыз немесе Menu бөліміне өту үшін оңға сырғытыңыз.



Егер дисплей бірден әрекет етпесе, таңдалған таңбаның/опцияның ортасына тиіп тұрғаныңызға көз жеткізіңіз немесе оны ұзағырақ басып көріңіз.

5.2 Электр желісіне алғашқы рет қосу

Плитаны электр желісіне жалғағанда, Language, Display Brightness, Buzzer Volume және Buzzer Volume параметрін орнату керек.

Параметрді Menu > Settings > Setup бөлімінде өзгертуге болады. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.

5.3 FlexPower

FlexPower үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Бастапқыда құрылғы ең жоғары қуат деңгейінде жұмыс істейді. Орнату толық қуатты қолдамаса, максималды қуатты өзгертуге болады.



Егер қуат деңгейі 2000 Вт мәнінен төмен болса, ешқандай автоматты бағдарламаларды (Dishes немесе FUNCTIONS) іске қосу мүмкін емес.

1. Плитаны қосыңыз.
2. Барлық пісіру алаңы өшірілгенін тексеріңіз.
3. Меню бөлімін ашу үшін дисплейде түймесін түртіңіз.
4. Settings > Setup > FlexPower параметрін таңдап, тиісті қуат деңгейін таңдаңыз.
5. < немесе түймесін түртіңіз. Таңдауды растау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.



САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

5.4 Сымсыз / қолданба қосылымы

Қолданбаны пайдалану үшін плита сымсыз желіге қосылған болуы керек. Wi-Fi әдепкі бойынша қосулы.

1. түртіңіз.
2. Settings > Connections > Wi-Fi параметрін таңдаңыз.
3. Wi-Fi функциясын іске қосу үшін жүгірткісін түртіңіз.

Плита енді сымсыз желіге және қолданбаға жалғауға дайын.

4. CONNECT түртіңіз.
5. қолданба жүктеп алыңыз. Пайдаланушы нұсқаулығының артқы мұқабасында орналасқан QR кодты сканерлеңіз немесе қолданбаны

қолданбалар дүкенінен тікелей жүктеп алыңыз.

6. Қолданбаны ашып, есептік жазбаны алу үшін тіркеңіз.
7. Жаңа құрылғыны қосыңыз.
8. Қосылым процесін аяқтау үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

Зарядтау/Желі қосылымын ажырату

Үй желісінен плитаны ажырату:

1. түртіңіз.
2. Settings > Connections > Wi-Fi параметрін таңдаңыз:
 - Сымсыз желіңізден ажырату үшін DISCONNECT түймесін түртіңіз.
 - Wi-Fi құралын ажырату үшін жүгірткісін түртіңіз.

Плитаны жаңа сымсыз желіге жалғау үшін жоғарыдағы «Сымсыз/қолданба қосылымы» тарауын қараңыз.

5.5 Food Sensor жұптастыру және калибрлеу

Жеткізу кезінде плитаңыз Food Sensor белгісімен жұпталмаған. Оны алғашқы рет пайдалану алдында немесе жаңасымен ауыстырған кезде жұптаңыз.

Дәл температураны қамтамасыз ету үшін жұптастырудан кейін әрқашан Food Sensor калибрлеңіз.

1. түртіңіз.
2. Settings > Connections > Bluetooth параметрін таңдаңыз.
3. Bluetooth функциясын іске қосу үшін жүгірткісін түртіңіз.

Плита қолжетімді аксессуарларды автоматты түрде табады. Егер Food Sensor құралы тізімде болмаса, оның зарядталғанына көз жеткізіңіз. Содан кейін жарық жұлдыздары жыпылықтағанша оны шайқаңыз немесе екі рет түртіңіз.

4. Тізімнен Food Sensor құралын таңдаңыз және жұптастыру процесін аяқтау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Жұптастырудан кейін дисплей автоматты түрде калибрлеу экранын көрсетеді.

5. START түймесін түртіп, калибрлеу процесін аяқтау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Бұл қадамда Food Sensor құралын калибрлемесеңіз, оны кейінірек орындауға болады. Реттеуді жалғастыру үшін Bluetooth параметрлерін қайта енгізіп, Food Sensor құралын таңдаңыз. Food Sensor құралының барлық функциясын пайдалану үшін алдымен оны калибрлеңіз.

Food Sensor қайта орнату/алып тастау

Кез келген уақытта Food Sensor қайта орнатуға немесе оны плитадан ажыратуға болады.

1.  түртіңіз.
2. Settings > Connections > Bluetooth параметрін таңдаңыз.

Дисплейде жалғанған Food Sensor құралы көрсетіледі.

3. Food Sensor белгісін түртіңіз.
 - Food Sensor құралын қайта калибрлеу үшін RESET түймесін түртіңіз.
 - Food Sensor құралын плитадан алып тастау үшін  түймесін түртіңіз.

Food Sensor құралын қайта жалғау үшін немесе жаңасын қосу үшін «Food Sensor жұптау және калибрлеу» бөлімін қараңыз.

6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Қосу және өшіру

Пешті қосу немесе өшіру үшін  түймесін 1 секунд бойы түртіңіз.

6.2 Автоматты түрде өшіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңы өшірілген.
- пешті қосқаннан кейін қызу параметрін орнатпасаңыз.
- басқару панеліне бірдеңені төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, шүберек, т.с.с.) жабық қалса. Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- пеш тым қатты қызады (мысалы, кастрюль қайнатылған кезде). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- сіз үйлеспейтін ыдысты пайдаландыңыз немесе берілген аймақта ыдыс жоқ. Индукциялық пісіру алаңы 50 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.

- пісіру аймағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін хабар көрсетіліп, пеш сөнеді.

Қыздыру параметрі мен плита сөнетін уақыт арасындағы байланыс:

Жылу параметрі	Плита мына уақыттан кейін сөнеді
1 - 2	6 сағат
3 - 5	5 сағат
6	4 сағат
7 - 9	1,5 сағат



Pan-frying пайдаланғанда, түтін шығарғыш 1,5 сағатқа сөнеді. Melting құралы үшін плита 6 сағаттан кейін өшіріледі.

6.3 Ыдысты анықтау

Бұл функция пісіру аймақтарына ыдыстар қойылғанын анықтап, егер пісіру ыдысы бұдан былай анықталмайтын болса, пісіру аймақтарын ажыратады.

- Егер ыдыстарды алдымен пісіру аймағына қойып, содан кейін плитаны іске қоссаңыз, сәйкес пісіру аймағының

жалпы шолуында сұр жолақ пайда болады.

- Пісіру аймағында ыдыс болмаса немесе ыдыс дұрыс орналаспағанына немесе жарамсыз материалға байланысты анықталмаса, жолақ пайда болмайды.
- Егер іске қосылған пісіру аймағынан ыдысты алып тастап, оны уақытша алып қойсаңыз, тиісті пісіру аймағының жалпы шолуы жыпылықтай бастайды. Егер ыдысты іске қосылған пісіру аймағына 60 секунд ішінде қайта қоймасаңыз, пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді. Пісіруді жалғастыру үшін ыдысты пісіру аймақтарына көрсетілген уақытқа дейін міндетті түрде қайта қойыңыз.

6.4 Пісіру алаңдарын қолдану

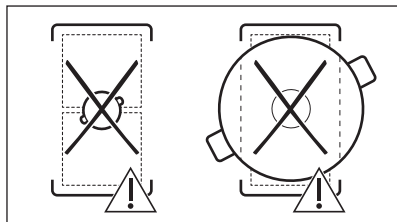
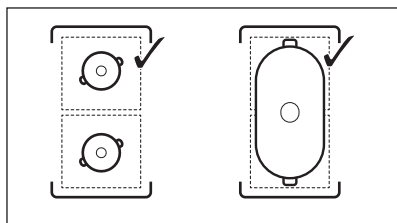
Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшемдеріне автоматты түрде бейімделеді.



Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Ыдыс индукциялық плиталарға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыстың түрлері туралы қосымша ақпаратты «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімінен қараңыз.

Пісіру аймағын белсенді ету үшін ыдысты пісіру аймағының ортасына қойып, тиісті аймақ белгісін түртіңіз. Қолжетімді бағдарламалар дисплейде пайда болады. Қызу деңгейін орнатңыз немесе автоматты функциялардың бірін таңдаңыз. Негізгі көрініске оралу үшін жоғарғы оң жақ бұрыштағы **X** түймесін түртіңіз.

Bridge функциясы арқылы үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып бір уақытта пісіруге болады.

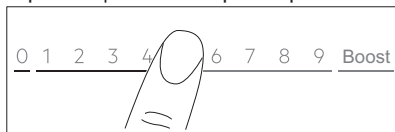


Басқа пісіру аймақтары іске қосылғанда, пайдалану қажет аймақтың қыздыру параметрі шектелген болуы мүмкін. «Power Management» бөлімін қараңыз.

6.5 Жылу параметрі

1. Плитаны іске қосыңыз.
2. Кәстрөлді таңдалған пісіру алаңына қойып, тиісті аймақ белгісін түртіңіз.
3. Қыздыру параметрін орнату үшін саусақпен түртіңіз немесе сырғытыңыз.

Қуат деңгейінің белгішелері 1-9 үлкейеді және төмендегі жолақ ағымдағы қуат параметрін көрсету үшін қызылға айналады. Қуат деңгейі таңдалғанда, экран кеңейтілген экран көрінісіне өзгереді.



Сондай-ақ, аймақты шолу экранында қызу параметрін өзгертуге болады. Аймақты шолу экранына ету үшін кеңейтілген экран көрінісінің ортасын түртіңіз. Қызу деңгейін өзгерту үшін **—** немесе **+** түймесін түртіңіз. Кеңейтілген экран көрінісін ашу үшін қуат деңгейін түртіңіз.

6.6 Boost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Бұл функция пісіру аймағын шектеулі уақытқа ғана қосуға арналған. Осы уақыттан кейін пісіру аймағы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне өтеді.

1. Пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Функцияны қосу үшін Boost түймесін түртіңіз.

Функция автоматты түрде сөнеді.

Функцияны қолмен сөндіру үшін аймақты таңдап, оның қыздыру параметрін 0 мәніне өзгертіңіз.



Boost функциясы мына жағдайларда жұмыс істемейді:

- Bridge жұмыс істейді
- бір фазадағы қуат жеткіліксіз («Power Management» бөлімін қараңыз).



Ұзақтық параметрінің ең үлкен мәндерін "Техникалық деректер" тарауынан қараңыз.

6.7 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)



АБАЙЛАҢЫЗ!

III индикаторы жанып тұрғанда қалдық ыстықтан күйіктер алу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

III - пісіруді жалғастыру,

II - жылы ұстау,

I - қалдық қызу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:

- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

6.8 Keep Warm mode

Бұл функция төмен температура параметрімен тағамды жылы ұстайды.

Keep Warm mode функциясы дайын пісіру процесі аяқталғаннан кейін пісіру аймағы әлі жылы болған кезде (көрінетін қалдық қызу белгішесі бар) және ыдыс аймақта қалғанда ғана қолжетімді. Функция суық пісіру аймағында жұмыс істемейді.

1. Keep Warm mode құралын қосу үшін  түймесін түртіңіз.

Keep Warm mode функциясы өшірілгенше жұмыс істейді.

2. Функцияны тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы  түймесін түртіңіз.

Егер қажет болса, таймерді орнатуға болады. «Таймер опциялары» бөлімін қараңыз.

6.9 Таймер опциялары



ECO Timer

Бұл функциямен пісіру алаңының бір пісіру циклы кезінде қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы ECO Timer дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

Бұл функцияны пісіру аймағы іске қосылғанда пайдалануға болады. Әрбір

пісіру аймағына функцияны жеке-жеке орнатуға болады.

1. Алдымен тиісті пісіру алаңы үшін қыздыру параметрін орнатыңыз, содан соң функцияны орнатыңыз.
2. Аймақ таңбасын түртіңіз.
3.  түртіңіз.
Дисплейде таймер мәзірінің терезесі көрсетіледі.
4. Функцияны іске қосу үшін Stop zone ұяшығына белгі қойыңыз.
5. Уақытты орнатыңыз.
6. Растау үшін OK түймесін түртіңіз.

Таңдаудан бас тарту үшін **X** параметрін де таңдауға болады.

Пісіру кезінде ECO Timer параметрлерін өзгертуге болады: таймер мәнімен  түймесін түртіңіз, содан кейін EDIT түймесін түртіңіз.

Таймер біткен кезде сигнал естіледі және қалқымалы терезе пайда болады. Сигналды тоқтату үшін OK түртіңіз.

Функцияны ажырату үшін қыздыру параметрін 0 күйіне орнатыңыз. Не болмаса, таймер мәзірінің  түймесін түртіп, **X** түймесін түртіңіз, содан соң қалқымалы терезе көрсетілгенде таңдауды растаңыз.

Timer

Бұл функцияны пісіру алаңы іске қосылғанда пайдалануға болады.

Функция бір уақытта жұмыс істейтін кез келген басқа функцияға әсер етпейді.

1. Кез келген пісіру аймағын таңдаңыз.
Дисплейде қажетті жүгірткі көрсетіледі.
2.  түртіңіз.
Дисплейде таймер мәзірінің терезесі көрсетіледі.
3. Функцияны іске қосу үшін Stop zone ұяшығынан белгіні алып тастаңыз.
4. Уақытты орнатыңыз.
5. Растау үшін OK түймесін түртіңіз.

Таңдаудан бас тарту үшін **X** параметрін де таңдауға болады.

Пісіру кезінде Timer параметрлерін өзгертуге болады: таймер мәнімен  түймесін түртіңіз, содан кейін EDIT түймесін түртіңіз.

Таймер біткен кезде сигнал естіледі және қалқымалы терезе пайда болады. Сигналды тоқтату үшін OK түртіңіз.

Функцияны ажырату үшін таймер мәнінің сол жағындағы таймер мәнімен  түймесін түртіп, **X** түймесін түртіңіз, содан соң қалқымалы терезе көрсетілгенде таңдауды растаңыз.

6.10 / ... Bridge

Функция екі пісіру аймағын жалғайды және олар бірдей қыздыру параметрі ретінде жұмыс істейді. Оны үлкен ыдыстармен пісіру үшін пайдалануға болады.

Ыдыс екі алаңның да ортасын жауып тұруы керек. Ыдыс екі алаңның ортасында орналасса, функция жұмыс істемейді.

1. Ыдысты пісіру алаңдарына қойыңыз.
2.  > Bridge түймесін түртіңіз. Сондай-ақ, аймақ шолуында көрінетін ... таңбашасын пайдалануға болады.
3. Қызу параметрін орнатыңыз.

Функцияны ажырату үшін ... таңбашасын түртіңіз. Пісіру аймағы жеке-жеке жұмыс істейді.

6.11 || Pause

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Егер қандай да бір автоматты бағдарлама (Dishes немесе FUNCTIONS) істеп тұрса, функцияны іске қосу мүмкін емес.

Функция істеп тұрғанда тек  және RESUME пайдалануға болады. Басқару панеліндегі барлық басқа таңба құлыпталады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды. Таймер функциясы аяқталғанда, дыбыстық сигналды тоқтату үшін экранның кез келген жерін түртіңіз.

1. Меню құралын ашу үшін  түймесін түртіңіз.
2. Функцияны қосу үшін  түймесін басыңыз.

Қыздыру параметрі  мәніне (Keep Warm mode) төмендетілген.

Функцияны сөндіру үшін RESUME түймесін түртіңіз.

Алдыңғы қыздыру параметрлері қалпына келтіріледі.

6.12 Lock

Басқару панелін пеш жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

1. Қызу параметрін орнатыңыз.
2. Меню құралын ашу үшін  түймесін түртіңіз.
3. Функцияны қосу үшін  түймесін басыңыз.

Функцияны ажырату үшін UNLOCK түймесін 4 секунд басып тұрыңыз.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

6.13 Child Lock

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.

1. Меню құралын ашу үшін  түймесін түртіңіз.
2. Settings > Options > Child Lock параметрін таңдаңыз.
3. Функцияны іске қосу үшін қосқышты қосып, E-U-O әріптерін алфавиттік ретімен түртіңіз.

Функцияны сөндіру үшін қосқышты өшіріңіз.

Іске қосылғаннан кейін функцияның жұмыс істеуі үшін біраз уақыт қажет болуы мүмкін.

6.14 Food Sensor жалпы ақпараты

Food Sensor — сымсыз температура зонды. Оны тағамның әртүрлі түрлеріне пісіру параметрлерін реттеу және оларды пісіру процесінде сақтау үшін пайдалануға

болады. Food Sensor құралы термометр ретінде де жұмыс істейді, ол тағамды пісіру кезінде тағамның немесе сұйықтықтың температурасын бақылауға көмектеседі. Dishes және FUNCTIONS үшін Food Sensor, сондай-ақ қолмен пісіруді қосуға болады.

Food Sensor құралы платаға Bluetooth арқылы қосылады және қайта зарядтауға болады. Норма бойынша: EN 60335 Food Sensor тек жинаққа кіретін зарядтау станциясы мен қуат адаптері арқылы зарядталуы керек. Бір минут зарядтап, 8 сағатқа дейін жұмыс істеуге болады.

Жарықтың түсі Food Sensor әрекетін білдіреді:

- Қызыл — зарядталуда
- Қызыл түсті жыпылықтау — дабыл/төмен батарея
- Жасыл — толық зарядталған
- Көк — байланыс орнатылуда

Өлшеу нүктесі ұшы мен ең төменгі деңгей белгісінің ортасында орналасқан. Тағамға Food Sensor құралын ең аз деңгей белгісіне дейін енгізіңіз. Food Sensor құралын кәстрөлдің немесе табаның шетіне ілмекпен қойыңыз. Тамақ сенсорының металл бөлігі ғана тағамға және сұйықтыққа тиеді. Егер ол сұйықтыққа түсіп кетсе, оны қолайлы құралмен абайлап алып тастаңыз.

Сұйықтықтарға қатысты кеңестер

- Ең жақсы пісіру нәтижелерін алу үшін сұйықтыққа Food Sensor ең төменгі деңгей белгісінен 2–5 см жоғары батырыңыз.
- Уақыт пен қуатты үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз. «Қақпақты пайдалану» ұяшығына белгі қойыңыз.

Қатты тағамдарға қатысты кеңестер

- Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін тағамға Food Sensor құралын дұрыс қою үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
- Тағамның ең қалың жеріне Food Sensor құралын қойыңыз.
- Food Sensor құралы тағамға мықтап салынғанына көз жеткізіңіз.

- Қалыңдығы 2–3 см ет/балық үшін Food Sensor құралының ұшы табаның түбіне жетуі керек.
- Қажет болса, тағам бөлігін аударар алдында Food Sensor құралын алып тастаңыз, содан соң оны қайта салыңыз.
- Планчаны пайдаланған кезде, Food Sensor тұтқасы оның бетінен тыс жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

6.15 Food Sensor функциясымен пісіру

Пісіруді бастаудан бұрын Food Sensor функциясының қосылғанына, калибрленгеніне және зарядталғанына көз жеткізіңіз. «Бірінші пайдалану алдында» тарауын қараңыз.

«FUNCTIONS» немесе «Dishes» сияқты автоматты бағдарламаларды пайдаланған кезде, әрбір тағам немесе пісіру әдісі үшін белгіленген пісіру алаңының мақсатты температурасын өлшеу, орнату және реттеу үшін қосымша көмек ретінде Food Sensor құралын пайдаланыңыз.

«FUNCTIONS» және «Dishes» бөлімін қараңыз.

1. Мәзірден тағамның функциясын немесе түрін таңдаңыз.
2. Мақсатты температураны орнату немесе реттеу үшін дисплейдің жоғарғы оң жақ бұрышындағы  түймесін түртіңіз.
 - Әдепкі параметрлерді пайдалану үшін қалқымалы терезенің жоғарғы жағындағы ОК түймесін түртуге болады. Қалқымалы терезені қалпына келтірусіз өшіру үшін функцияны іске қосудан бұрын  ұяшығына белгі қойыңыз.
 - Кейбір функциялар үшін дисплейде тұрақты кеңестер бар.
 - Pan-frying үшін әдепкі жылу деңгейін өзгертуге болады. Егер Food Sensor құралын пайдалансаңыз, кейбір тағамдар үшін тағамның негізгі температурасын тексеруге болады.
 - Кейбір опциялар алдын ала қыздырумен бірге іске қосылады.

Прогресті басқару панелінде бақылауға болады.

- Sous Vide және Roach сияқты опциялардың басым көпшілігі үшін әдепкі температураны өзгертуге болады.
- Әдепкі пісіру уақытын өзгертуге немесе өз уақытыңызды орнатуға болады. Тек Sous Vide үшін ең аз әзірлеу уақыты алдын ала анықталған.

3. Қалқымалы терезелердегі нұсқауларды орындаңыз.

4. Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін және/немесе мақсатты температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі және хабарландыру пайда болады. Терезені жабу үшін ОК түймесін түртіңіз.

Термометр

Қолмен пісіру кезінде тағамның температурасын өлшеу және мақсатты температураға жеткенде сізге хабарлау үшін термометр ретінде Food Sensor құралын пайдалана аласыз.

1. Пісіру алаңының сырғытпасын ашып, қыздыру параметрін орнатыңыз.
2. Дисплейдің жоғарғы оң жақ

бұрышындағы  түймесін басыңыз. Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

3. Ыдыстың мақсатты температурасын орнатыңыз.

Food Sensor құралы арқылы өлшенген ағымдағы температура енді дисплейдің оң жақ бұрышында көрінеді. Қажет болса, мақсатты температураны реттеу үшін қайта түртіңіз.

4. Пісіру аймағы мақсатты температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі және хабарландыру пайда болады.

6.16 FUNCTIONS: Pan-frying

Бұл функция тағамды қуыру үшін сәйкес қызу параметрінің деңгейін орнатуға мүмкіндік береді. Плита температураны тағамның әртүрлі түрлеріне реттеп, оны пісіру кезінде сақтап тұрады. Қызу параметрінің деңгейі орнатылғаннан кейін температураны қолмен реттеу қажет емес.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Тек суық ыдысты пайдаланыңыз.
Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Майсыз табаны сол жақтағы пісіру аймақтарының біріне қойыңыз.
2. FUNCTIONS > Pan-frying параметрін таңдаңыз.
3. Егер қажет болса, Food Sensor құралын жалғаңыз.

Температураны реттеу үшін  түймесін түртіңіз.

4. Қуыру деңгейін таңдаңыз.
Алдын ала қыздыру басталады.

5. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.

Таймер дереу басталады.

Таба қажетті температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіліп, қалқымалы терезе көрсетіледі. Енді табаның ішіне май мен тағамды салуға болады. Терезені жауып, қуыруды бастау үшін ОК түймесін түртіңіз. Функцияны қолмен тоқтату үшін басқару жолағындағы «0» түймесін түртіңіз.

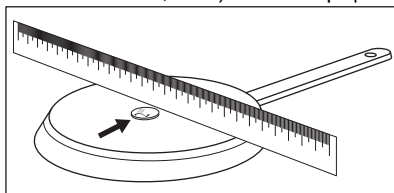
Сөзкөмектер және кеңестер:

- Тамақты төңкеру немесе қызу деңгейін реттеу үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
- Қажет болса, әдепкі жылу деңгейін өзгертуге болады.
- Тағамның қалың бөліктерін немесе шикі картопты қуырудың алғашқы 10 минутында қапқақты пайдаланыңыз.
- Ауыр табаларды қыздыру ұзағырақ уақыт алуы мүмкін.
- Ыдыстың қызып кетуін және зақымдануын болдырмау үшін ламинатталған табаларды төмен қыздыру деңгейімен пайдаланыңыз.
- Жұқа эмальданған ыдыстарды пайдаланбаңыз. Ол қызып кетуі және зақымдалуы мүмкін.

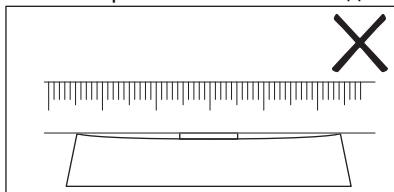
Pan-frying функциясына арналған жарамды ыдыстар

Тек жалпақ табандары бар ыдыстарды пайдаланыңыз. Ыдыстың жарамдылығын тексеру үшін:

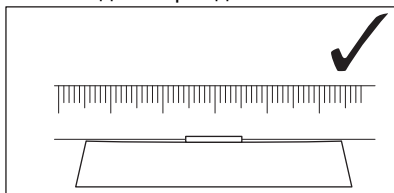
1. Табаны төңкеріп қойыңыз.
2. Табаның түбіне сызғышты қойыңыз.
3. Сызғыш пен табаның түбінің арасына 1, 2 немесе 5 еуро цент (немесе қалыңдығы ұқсас кез келген тиын, шамамен 1,7 мм) салып көріңіз.



- a. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиынды қойсаңыз, ыдыс жарамсыз болып табылады.



- b. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиынды қоя алмасаңыз, ыдыс жарамды болып табылады.



6.17 FUNCTIONS: Boiling

Бұл функция су қайнау температурасына жеткенде қайнап кетпеуі үшін қызу параметрінің деңгейін автоматты түрде реттейді.

Boiling функциясы жұмыс істеу үшін Food Sensor функциясын қажет етеді.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл функцияны бос ыдыспен пайдалануға болмайды. Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Су толтырылған ыдысты пісіру аймағына қойыңыз. Сұйықтық беттегі ең төменгі деңгей белгісін толығымен жабуы керек. Food Sensor
2. FUNCTIONS > Boiling параметрін таңдаңыз.
3. Food Sensor құралын жалғаңыз.

Температураны реттеу үшін  түймесін түртіңіз.

4. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.

Таймер дереу басталады.

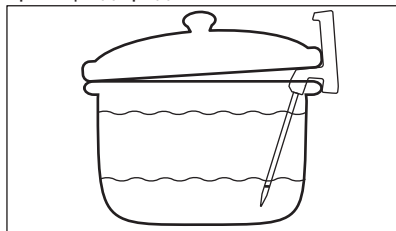
5. Функцияны қолмен тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы  түймесін түртіңіз.

Қайнау нүктесіне жеткеннен кейін, плита жылыту параметрінің деңгейін автоматты түрде төмендетеді. Мұндай жағдайда оны қолмен де реттеуге болады. Экрандағы нұсқауды орындаңыз.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Функция суды қайнатуға және картопты пісіруге жақсы үйлеседі.
- Пісіру алдында Food Sensor құралын зарядтаңыз.
- Нақты қайнау температурасын анықтау үшін қолданар алдында Food Sensor құралын калибрлеңіз.
- Ыдысқа салқын немесе бөлме температурасындағы су толтырыңыз. Сұйықтықтың ең төменгі деңгейі Food Sensor құралындағы ең төменгі деңгей белгісін толығымен жабуы керек. Сұйықтықтың максималды деңгейі ыдыс жақтауының астында кемінде 4 см бос

орын қалдырады.



- Тағам мен ыдыс түріне сәйкес қайнау температурасына жеткеннен кейін қызу параметрін реттеуге болады.
- Егер қажет болса, қайнау температурасына жеткенде тұз қосыңыз.
- Қуатты үнемдеу үшін қапқақты пайдаланыңыз. Оны абайлап алыңыз.

6.18 FUNCTIONS: Melting

Осы функция арқылы шоколад немесе май сияқты өнімдерді ерітуге болады.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз.
2. FUNCTIONS > Melting параметрін таңдаңыз.
3. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
4. OK түртіңіз.

Функцияны қолмен тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы  түймесін түртіңіз.

6.19 Dishes

Бұл функция арнайы тағам санаттарына арналған алдын ала орнатылған бағдарламалар арқылы әртүрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі. Бағдарламалардың қолжетімділігі пісіру аймағына байланысты.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз. Бір пісіру аймағын пайдалануға немесе

Bridge арқылы екі бүйірлік аймақты жалғауға болады.

2. Dishes түймесін таңдаңыз.
3. Тағам түрін таңдаңыз.
4. Егер қажет болса, Food Sensor құралын жалғаңыз.

Температураны реттеу үшін  түймесін түртіңіз.

5. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
6. Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз. Тағамның түріне және таңдалған бағдарламаға байланысты қуыру үшін дайындау деңгейі, қыздыру деңгейі, т.б. сияқты мәліметті орнатуға және өзгертуге болады.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Ең жиі пісірілетін тағамдар Most Cooked тізіміне автоматты түрде қосылады.
- Кейбір тағамдардың атаулары ұзын болғандықтан, тізімде толық көрсетілмеуі мүмкін. Тағамның толық атауын көру үшін «...» түймесін түртіңіз.
- Бағдарламаларды Favourites  тізіміне қолмен қосуға болады.
-  түймесін түрту арқылы кейбір бағдарламаларды жасыруға болады. Бағдарламаларды қалпына келтіру үшін Settings > Setup > Dishes бөліміне өтіңіз.

6.20 Hob²Hood

Бұл пешті үйлесімді ауа тартқышқа жалғайтын автоматты функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметріне және плитадағы ең ыстық ыдыстың температурасына байланысты автоматты түрде анықталады және реттеледі. Сондай-ақ, желдеткішті плитадан немесе ауа тартқыштың өзінен қолмен басқаруға болады.



Түтін тартқыштағы желдеткіш жылдамдығын өзгертсеңіз, платамен арадағы әдепкі қосылым ажыратылады. Функцияны қайта іске қосу үшін екі құрылғыны да өшіріп, қайта қосыңыз.



Кейбір ауа тартқыштарда функция әдепкідегідей ажыратылған болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда функцияны алдымен ауа тартқышта, содан кейін плитада іске қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Автоматты желдеткіш режимін орнату

Ауа тартқышты автоматты режимге орнату үшін келесі орнатылған желдеткіш жылдамдықтарының бірін таңдаңыз: 2 режимі — 6 режимі. Сіз пешті жұмыс істеткен сайын ауа сорғыш әрекет етеді. 1 режимін таңдау арқылы тек шамды іске қосу үшін плитаны орнатуға болады.

1.  түртіңіз.
 2. Settings > Hob²Hood параметрін таңдаңыз.
 3. Ауа тартқышты іске қосу үшін қосқышты қосыңыз.
- Барлық автоматты режим тізім ретінде көрсетіледі.
4. Режимді таңдаңыз.
 5. Таңдауды сақтап, шығу үшін **X** немесе  түймесін түртіңіз.

Ағымдағы желдеткіш жылдамдығының деңгейін тексеру үшін  түймесін түртіңіз. Желдеткіш жылдамдығының деңгейі дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышында көрсетіледі. Желдеткішті өшіру үшін  түймесін түртіңіз. Желдеткішті қосу үшін  түймесін түртіңіз.

Автоматты режимдер	Автоматты жарық	Қайнату ¹⁾	Қуыру ²⁾
		Желдеткіштің жылдамдығы	
 OFF	Өшірулі	-	-
Режим 1	Қосулы	-	-

Автоматты режимдер	Автоматты жарық	Қайнату ¹⁾	Қуыру ²⁾
		Желдеткіштің жылдамдығы	
2 режимі ³⁾	Қосулы	1	1
Режим 3	Қосулы	-	1
Режим 4	Қосулы	1	1
Режим 5	Қосулы	1	2
Режим 6	Қосулы	2	3

1) Плита қайнау процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай орнатады.

2) Плита қуыру процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай орнатады.

3) Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

Қолмен желдеткіш режимін орнату

Желдеткіш жылдамдығы деңгейін қолмен реттеуге болады.

1. түртіңіз.
2. Manual түртіңіз.
3. Ағымдағы желдеткіш жылдамдығы көрсетілген басқару жолағы пайда болады.
3. Желдеткіш жылдамдығы деңгейін орнату үшін саусақпен түртіңіз немесе сырғытыңыз.

Желдеткіш жылдамдығының максималды деңгейін іске қосу үшін Boost түймесін түртіңіз. Желдеткіш белгілі бір уақыт ішінде Boost режимінде жұмыс істейді. Осы уақыттан кейін желдеткіш деңгейі «3» күйіне автоматты түрде өзгереді. Boost құралын қолмен ажырату үшін «0» түймесін басыңыз.

Ауа тартқыш жарығы

Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Бұл әрекетті орындау үшін автоматты режимді 1 режиміне - 6 режиміне орнатыңыз. Сондай-ақ, ауа тартқыштағы жарықты қолмен қосуға немесе ажыратуға болады.

Жарықты қолмен қосу

1. түртіңіз.
2. Жарықты қосу үшін түймесін түртіңіз.

Жарықты өшіру үшін түймесін қайта түртіңіз.

6.21 Language

1. Menu құралын ашу үшін түймесін түртіңіз.
2. Settings > Setup > Language параметрін таңдаңыз.
3. Тізімнен тілді таңдаңыз.

Таңдауды сақтау үшін немесе түймесін түртіңіз. Содан соң қалқымалы терезеде Yes параметрін таңдаңыз.

Егер қате тіл таңдалса, > түймесін түртіңіз. Тізім шығады. Сол жақтағы жоғары жақтан бірінші опцияны, содан кейін оң жақтағы жоғары жақтан екінші опцияны таңдаңыз. Тізімнен дұрыс тілді таңдау үшін төмен айналдырыңыз. Қалқымалы терезе пайда болған кезде оң жақтағы опцияны таңдаңыз.

6.22 Key Tones / Volume

Плитадан шығатын дыбыстың түрін таңдауға немесе дыбысты толық өшіруге болады. Басу (әдепкі) немесе сигнал арасында таңдауға болады.

Сондай-ақ, дыбыс деңгейін таңдауға болады.

1. Menu бөлімін ашу үшін дисплейде түймесін түртіңіз.
 2. Settings > Setup > Key Tones / Volume параметрін таңдаңыз.
 3. Тиісті опцияны таңдаңыз.
- Параметр автоматты түрде сақталады.

6.23 Display Brightness

Дисплейдің жарығын өзгертуге болады.

5 жарық деңгейі бар: 1 — ең төменгі, 5 — ең жоғарғысы.

1. Menu құралын ашу үшін түймесін түртіңіз.
2. Settings > Setup > Display Brightness параметрін таңдаңыз.

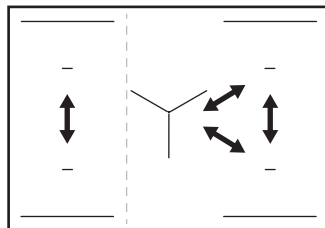
3. Тиісті деңгейді таңдаңыз.
Параметр автоматты түрде сақталады.

6.24 Power Management

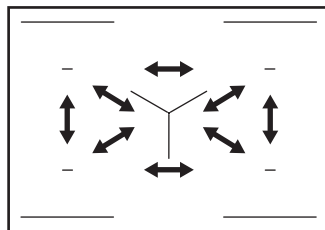
Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі (сол фазаға қосылған). Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Әр фазаның ең жоғары қуат жүктемесі — 3680 Вт. Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.
- Үнемі бірінші таңдалған пісіру аймағының (немесе FUNCTIONS не Dishes арқылы пісіру аймағының) қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат таңдау ретіне сәйкес басқа пісіру аймақтары арасында бөлінеді.
- Басқару жолағының түсі қолжетімді жылу параметрінің опцияларын көрсетеді:
 - қызыл — ағымдағы қыздыру параметрі,
 - ақ — ең көп қолжетімді қыздыру параметрі,
 - ашық сұр — қолжетімді емес қыздыру параметрі (Power Management жұмыс істейді).
- Егер жоғары жылу параметріне қолжетімсіз болса, алдымен басқа пісіру алаңдарындағы жылуды азайтыңыз.

Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



Плитаның жалпы қуаты шектеулі болса (1500 Вт – 6000 Вт) функция қолда бар қуатты барлық пісіру аймағы арасында таратады. «Алғашқы пайдалану алдында» > «FlexPower» тарауын қараңыз.



7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Rap Fry функциясы үшін тек жалпақ табаны бар ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Плитаның үстіне қоядан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

Ыдыс-аяқ материалы

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

Ыдыс өлшемдері

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
 - Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
 - Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген

өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.



«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

7.2 Жұмыс кезіндегі шуыл



Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

Ыдысқа қатысты шулар:

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

Плитаға қатысты шулар:

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы, ыдысты пісіру алаңына қойғаннан кейін анықтайды.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

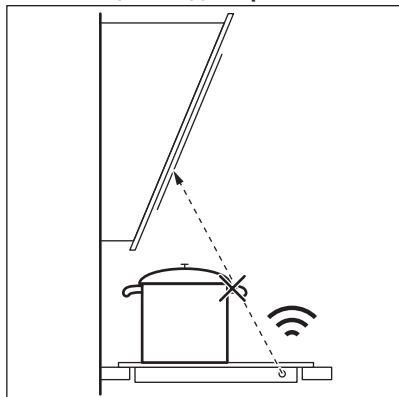
7.3 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы,

қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

Төмендегі суретте көрсетілген пеш тек кескін мақсатында берілген.



Hob²Hood инфрақызыл сигналы коммуникаторының терезесін таза ұстаңыз.



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функциямен жұмыс істейтін AEG пештің ауа тартқыштарында таңба болуы керек

8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалау затын пайдаланыңыз.
- Әрқашан шыны беті бар плиталар үшін ұсынылған қырғышты пайдаланыңыз. Қырғышты тек стандартты тазалау процедурасынан кейін әйнекті тазалауға арналған қосымша құрал ретінде пайдаланыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

8.2 Плитаның тазалау

- **Дереу кетіру керек:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам, әйтпесе қоқыс плитаның бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болған соң, плитаны жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

- **Жылтыр металл түсі өзгеруін кетіру:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

8.3 Food Sensor құралын тазалау

- Алғашқы пайдалануға дейін Food Sensor құралын тазалаңыз.
- Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.

- Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Food Sensor құралын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.
- Пластик тұтқасының түсі өзгеруі мүмкін, бұл Food Sensor құралының жұмысына әсер етпейді.

9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Не істерсіз, егер...

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз.	Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Қосылу сызбасын қараңыз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
	Сіз қыздыру параметрін 60 секундқа орнатпадыңыз.	Плитаны қайта қосып, қыздыру параметрін 60 секундқа жеткізбей орнатыңыз.
	Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз.	Тек бір сенсор өрісін түрттіңіз.
	Pause жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Дисплей сенсорлық емес.	Дисплейдің бір бөлігі жабылған немесе кастрөлдер дисплейге тым жақын қойылған. Дисплейде сұйықтық немесе зат бар.	Заттарды алып тастаңыз. Кастрөлдерді дисплейден алып тастаңыз. Дисплейді тазалап, құрылғының салқындағанын күтіңіз. Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. 1 минуттан кейін плитаны қайта жалғаңыз.
Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі.	Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз.	Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Плита сөнеді.	Сіз ① сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз.	Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған немесе плитаның астындағы сенсордың ақауы бар.	Егер аймақ ысытындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты бағдарламаларды (Dishes немесе FUNCTIONS) іске қосқаннан кейін плита қыза бастайды, тоқтап, қайтадан басталады.	Бұл автоматты бағдарламалар (Dishes немесе FUNCTIONS) іске қосылған кастрюльде Food Sensor болуын қамтамасыз ету үшін қауіпсіздікті тексеру.	Бұл қалыпты жағдай және ақаулық емес.
Ең жоғары қыздыру параметрін іске қосуға болады.	Басқа аймақ ең жоғары қыздыру параметріне орнатылған.	Алдымен басқа аймақтың қуатын азайтыңыз.
	FlexPower деңгейі тым төмен.	Menu бөліміндегі ең жоғары қуатты өзгертіңіз. «Алғашқы пайдалану алдында» бөлімін қараңыз.
Сенсор өрістері ысиды.	Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару элементтеріне тым жақын қойғансыз.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз.
Food Sensor құралы жауап бермейді немесе дисплей Food Sensor құралы табылмағанын көрсетеді.	Food Sensor құралының заряды бітті немесе Bluetooth құралы орнатылмаған.	Food Sensor құралын зарядтаңыз. Food Sensor құралын Bluetooth арқылы плитамен жалғаңыз. «Food Sensor жұптастыру және калибрлеу» бөлімін қараңыз.
Дисплейде судың температурасы 100°C-тан жоғары екенін көрсетіледі.	Food Sensor құралын калибрлеген жоқсыз немесе оны қате жасадыңыз.	Food Sensor құралын қайта калибрлеңіз. «Food Sensor жұптастыру және калибрлеу» бөлімін қараңыз.
	Суға тым көп тұз салдыңыз.	Қайнаған суға тұз салуға болмайды.
	Басқа құрылғылар бірдей жиілікте жұмыс істейді және қосылымды бұзады.	Қосылымды бұзуы мүмкін кез келген құрылғыларды алып тастаңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.
Тағамның температурасы күтілгеннен өзгеше.	Food Sensor құралы дұрыс енгізілмеген.	Өлшеу нүктесі тағамның ең қалың жерінде орналасқанына көз жеткізіңіз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Food Sensor шамындағы қызыл шам жыпылықтайды.	Food Sensor зақымданған немесе зақымдалған.	Food Sensor құралын зарядтаңыз. Мәселе жойылмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Плита айтарлықтай температураның ауытқуларын анықтайды.	Пісіру кезінде су құйдыңыз немесе кастрелді ауыстырдыңыз.	Функция іске қосылғаннан кейін су құймаңыз немесе кастрелді ауыстырмаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Қазандағы жылу, әсіресе қою сұйықтықтарға біркелкі таралмады.	Тамақты жиі араластырыңыз.
Кастрөл тым қызып кетеді немесе тағам тым жылдам қуырылып кетеді.	Сіз тым кішкентай кәстрөлді пайдаландыңыз.	Өлшемдері берілген пісіру аймағына сәйкес келетін кәстрөлдерді пайдаланыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.
Функцияны белсенді ету мүмкін емес.	Белсенді ету мүмкін емес, себебі бірдей пісіру аймағында басқа функция іске қосылып тұр.	Басқа функцияны іске қосу алдында, басқасын тоқтатыңыз.
Автоматты бағдарламалар (Dishes немесе FUNCTIONS) не Sous Vide құралы жұмысын тоқтатады.	Пісіру сеансының басында кәстрөл ішіндегі сұйықтықтың температурасы 40°С-тан жоғары болады. Пайдаланылатын ыдыс ыстық.	Тек салқын сұйықтықты пайдаланыңыз. Ыдысты алдын ала қыздыруға болмайды.
Hob²Hood жұмыс істемей тұр.	Сіз басқару панелін жаптыңыз.	Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз.
Hob²Hood экраны көрінбейді.	Hob²Hood құралы параметрлерде өшірулі.	Параметрлерге/Hob²Hood бөліміне өтіп, функцияны іске қосыңыз.
Hob²Hood функциясы жұмыс істейді, бірақ тек шам қосулы.	1-режимді іске қостыңыз.	Режимді 1-режим — 6-режим режиміне ауыстырыңыз немесе автоматты режим басталғанын күтіңіз.
Hob²Hood 1–6 режимдері жұмыс істейді, бірақ шам өшірулі.	Шамда ақау болуы мүмкін.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Панельдің сенсорлық өрістерін тұрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар сөндірулі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Қате тіл орнатылды.	Тілді қателесіп ауыстырдыңыз.	Қате тілді өзгерту үшін «Күнделікті пайдалану», «Language» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз.
Пісіру аймағы сөнеді.	Автоматты түрде өшіру пісіру аймағын ажыратады.	Плитаны сөндіріңіз де, қайта қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
 және хабар көрсетіледі.	Lock жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
E - U - O көрсетіледі.	Child Lock жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Қуат деңгейінің жолағы жыпылықтайды.	Аймақта ешбір ыдыс жоқ.	Ыдысты аймаққа қойыңыз.
	Ыдыс сай келмейді.	Сәйкес келетін ыдысты қолданыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене.	Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.
Е3 жанады.	Электр қосылымының ақауы бар.	Плитаны электр желісінен ажыратып, қосылымды тексеріңіз. «Орнату» бөлімін қараңыз.
Е4 жанады.	Аймақтағы температура сенсоры тым жоғары немесе тым төмен температураны анықтайды.	Пісіру аймағын суытыңыз немесе қоршаған орта температурасын 15°C-тан жоғары көтеріңіз. Мәселе жойылмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Е7 жанады.	Салқындату желдеткіші бітеліп қалды.	Желдеткішті ештеңе бөгеп тұрмағына көз жеткізіңіз. Егер желдеткішті ештеңе бөгеп тұрмаса және мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Тұрақты сигнал дыбысын естисіз.	Электрлік байланыс дұрыс емес.	Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз.
Ыдыс 5 минуттан көп қызады.	Ыдыстың түбі индукциямен үйлесімді емес.	Тиісті түбі бар (жалпақ, магнитті) ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.
Жылыту ұзақ уақыт алады.	Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады.	Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
Плита сымсыз желіге қосыла алмайды.	Маршрутизатор жаңа WLAN қатысушыларын блоктайды.	Маршрутизатордың жаңа қатысушыларға рұқсат беретініне көз жеткізіңіз. Егер қажет болса, маршрутизаторды қайта іске қосыңыз.
	Плитадағы сымсыз қосылым іске қосылмаған.	Wi-Fi құралын іске қосыңыз. «Сымсыз/қолданба қосылымы» бөліміндегі «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз.
	Маршрутизатордың жиілігі 5 ГГц-ке орнатылған.	Маршрутизатордың параметрлерін 2,4 ГГц немесе 2,4+5 ГГц-ке өзгертіңіз. Маршрутизатор тек 5 ГГц жиілігін қолдаса, плитаны қосу мүмкін емес.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Сымсыз желінің сигналы әлсіз.	Маршрутизаторды плитаға жақындатыңыз. Қажет болса, сигналды күшейту үшін Wi-Fi құралының қайталағышын пайдаланыңыз.
Плитаны қолданба параметрлеріндегі WLAN желілерінің тізімінен таба алмайсыз.	Плита желіге қосылған, бірақ көрінбеуі мүмкін.	Плитаны желіден ажыратыңыз. «Сымсыз/қолданба қосылымы» бөліміндегі «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз.
Жоғарырақ қыздыру параметрі қолжетімді емес.	Power Management құралы жұмыс істейді және максималды қуатты азайтады.	Power Management бөлімінің «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз.
Boiling функциясы іске қосылмайды.	Food Sensor ұшындағы лазерлік белгі сұйықтыққа толығымен батырылмаған. Су тым жылы. Food Sensor құралы зарядталмаған.	Ыдысқа көбірек су қосыңыз. Бөлме температурасындағы суды пайдаланыңыз. Пісіру процесін бастау алдында Food Sensor құралын зарядтаңыз.
Boiling функциясы дұрыс жұмыс істемейді.	Температура көрсеткіші дұрыс емес, себебі Food Sensor калибрленбеген.	Алғашқы пісіру процесіне дейін Food Sensor құралын калибрлеңіз.
Rap-frying функциясымен қыздыру ұзақ уақыт алады.	Ыдыс тым кішкентай, тым ауыр немесе түбі біркелкі емес.	«Кеңестер мен кеңестер» онлайн пайдаланушы нұсқаулығының толық нұсқасын қараңыз.

9.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер

осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат кепілдік кітапшасында көрсетілген.

10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

10.1 Зауыттық тақтайша

Модель TH85IM30FB:
Түрі 62 D5A 01 EA
Индукция 7.35 кВт
Сер.№.
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 В/400 В 2N, 50 Гц
Жасалған жері: Германия
7.35 кВт



10.2 Wi-Fi қосылымы

Wi-Fi жиілігі 2400 - 2483,5 МГц

EIRP max 20 дБм / 100 mW

10.3 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

Пісіру аймағы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost ең үлкен уақыты [мин]	Ыдыстың диаметрі [мм]
Сол жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Сол артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210
Орталық артқы	2300	3200	10	125 - 210
Оң жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Оң артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

10.4 Food Sensor техникалық сипаттамалары

Food Sensor құралын тағамға тигізіп пайдалануға болады.

Жұмыс істеу жиілігі	2400 - 2483,5 МГц
Максималды жіберу қуаты	7 дБм
Температуралар ауқымы	0 - 200°C
Өлшеу циклі	2 seconds

11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

11.1 Плитаға арналған Өнім туралы ақпарат ЕО экодизайн ережесіне

Модель идентификаторы	TH85IM30FB	
Плита түрі	Кірістірілген плита	
Пісіру аймақтарының саны	5	
Қыздыру технологиясы	Индукция	
Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø)	Сол жақ алды	21.0 см
	Сол артқы жақ	21.0 см
	Орталық артқы	21.0 см
	Оң жақ алды	21.0 см
	Оң артқы жақ	21.0 см
Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол жақ алды	180.8 Вт-сағ/кг
	Сол артқы жақ	175.4 Вт-сағ/кг
	Орталық артқы	184.4 Вт-сағ/кг
	Оң жақ алды	189.4 Вт-сағ/кг
	Оң артқы жақ	184.4 Вт-сағ/кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)	182.9 Вт-сағ/кг	

IEC / EN 60350-2 — Пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 2-бөлім: Пештер — өнімділікті өлшеу әдістері.

11.2 қуатты үнемдейді

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.
- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

11.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат	0.5 Вт
Желіге қосылған күту режимінде пайдаланылатын қуат мөлшері	2.0 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	2 мин

Сымсыз желі қосылымын қосу және өшіру туралы нұсқаулар алу үшін «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз.

12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	227
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....	229
3. UZSTĀDĪŠANA.....	232
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	234
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	236
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	238
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	248
8. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	249
9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	250
10. TEHNISKIE DATI.....	254
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	255
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	256

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm, kurās ir attiecīgā lietotne.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiat priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **UZMANĪBU!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Montavimas



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.

- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiēt mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiēt vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezmē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiēt pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiēt elektrības padeves vadam saīties.
- Nodrošiniēt, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiēt vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiēt daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojiēties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Saziēnieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējiēties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiēt ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiēt ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiēt ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusī, nekavējiēties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiēm ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.

- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un nēglabājiēt tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Termozonde



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.
- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Gādājiēt, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Notīriet Termozonde pirms un pēc katras lietošanas reizes. Esiet uzmanīgi, Termozonde gals ir ass.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiēt Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Izmantojiet oriģinālo iepakojumu, lai uzglabātu un uzlādētu Termozonde.
- Pirms Termozonde ievietošanas lādētājā pārliecinieties, ka tas ir atdzisis, tīrs un sauss.
- Uzglabājiēt Termozonde drošā, sausā un bērniem nepieejamā vietā.

2.5 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības

ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.7 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķēsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.



BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.



UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.



UZMANĪBU!

Nebiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

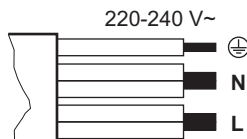
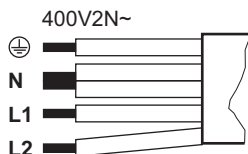


UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

Vienfāzes pieslēgums

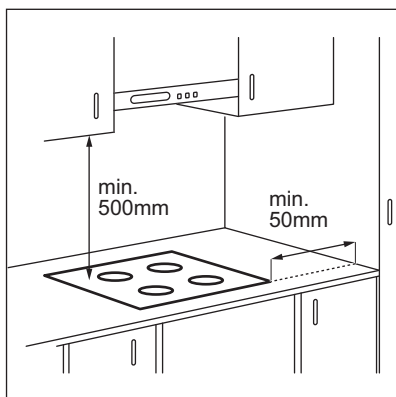
1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



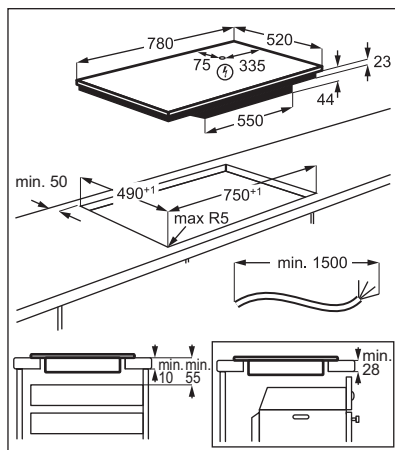
Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²	
	Dzeltens — zaļš		Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melns	L	Melns un brūns
L2	Brūns		

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



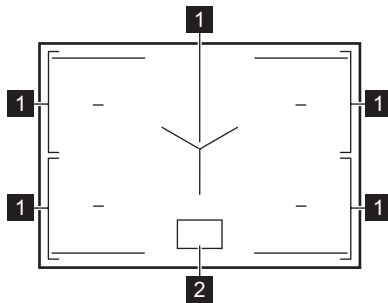
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Indukcijas gatavošanas zona

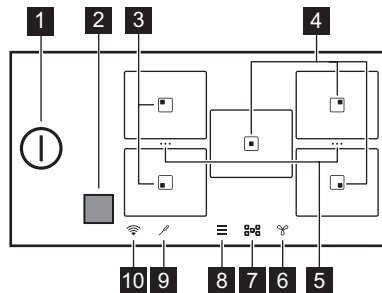
2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Vadības paneļa izkārtojums

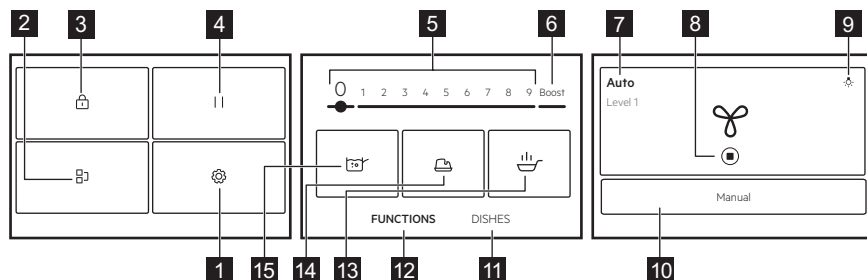
Galvenais skats



Simbols	Apraksts
1	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
3	Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām.
4	Zona ar Vārīšana funkciju.
5 ...	Bridge īsceļš. Divu sānu gatavošanas zonu apvienošana, lai izveidotu vienu lielāku gatavošanas zonu, vai apvienotu zonu sadalīšana.
6	Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.
7	Zonas pārskata atvēršana.

Simbols	Apraksts
8	Izvēlne atvēršana.
9	Termozonde indikators.
10	Wi-Fi indikators.

Paplašinātais skats



Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

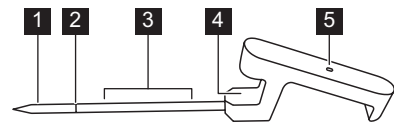
Simbols	Apraksts
1	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2	Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3	Lock. Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana.
4	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
7 Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
8	Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
9	Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
10 Manuāli / Auto	Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu.
11	Ēdieni. Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
12 FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.
13	Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
14	Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

Simbols	Apraksts
15 	Vārīšana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.

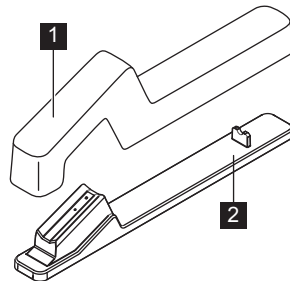
Displeja navigācija

Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
^ ^	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
< >	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne.

4.3 Termozonde



- 1 Mērījumu punkts
- 2 Minimālā līmeņa atzīme
- 3 Ieteicamais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
- 4 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
- 5 Kontroles lampiņa



- 1 Vāks
- 2 Uzlādes stacija

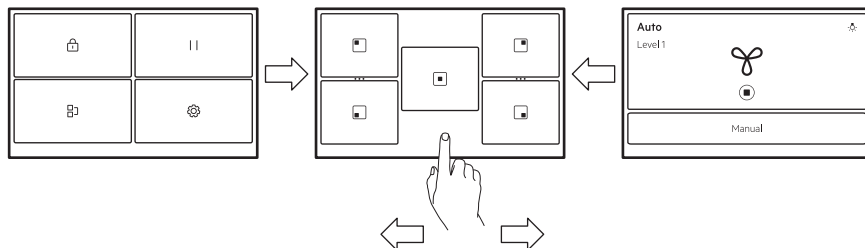
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob²Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.



Ja displejs nekavējoties nereaģē, pārliecinieties, ka pieskaraties izvēlēta simbola/iespējas centram, vai mēģiniet to nospiegt un turēt nospiestu mazliet ilgāk.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums, Skaļums un Taustiņu skaņas signāls.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".

5.3 FlexPower

FlexPower nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī. Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.



Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Izslēdziet plīti.
2. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
3. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
4. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.

5. Pieskarieties  vai . Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.



UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

5.4 Bezvadu savienojums / Lietotnes savienojums

Lai izmantotu lietotni, plīts virsmai jābūt savienotai ar bezvadu tīklu. Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi.
3. Pieskarieties slīdnim , lai aktivizētu Wi-Fi.

Tagad plīts virsma ir gatava savienošanai ar bezvadu tīklu un lietotni.

4. Nospiediet SAVIENOT.
5. Lejupielādējiet lietotni. Skenējiet QR kodu, kas atrodas uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka, vai lejupielādējiet lietotni tieši no lietotņu veikala.
6. Atveriet lietotni un reģistrējieties, lai izveidotu kontu.
7. Pievienojiet jaunu ierīci.
8. Izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Tīkla savienojuma maiņa/ deaktivizēšana

Lai atvienotu plīti no mājas tīkla, izpildiet turpmāk sniegtos norādījumus.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi:
 - Lai atvienotu no bezvadu tīkla, pieskarieties pie ATVIENOT.
 - Lai deaktivizētu Wi-Fi, pieskarieties slīdnim .

Lai pieslēgtu plīts virsmu jaunajam bezvadu tīklam, skatiet iepriekš minēto sadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".

5.5 Termozonde savienošana pāri un kalibrēšana

Pēc piegādes plīts virsma nav savienota pāri ar Termozonde. Savienojiet to pāri pirms pirmās lietošanas vai nomainot to pret jaunu.

Lai nodrošinātu precīzu temperatūru, vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pāri.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.
3. Pieskarieties slīdnim , lai aktivizētu Bluetooth.

Plīts virsma automātiski atrod pieejamos piederumus. Ja jūsu Termozonde nav redzams sarakstā, pārliecinieties, ka ir veikta

uzlāde. Tad sakratiet to vai piesitiet divas reizes, līdz indikators sāk mirgot.

4. Izvēlieties Termozonde no saraksta un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Pēc savienošanas displejā automātiski redzams kalibrēšanas ekrāns.

5. Pieskarieties pie START un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu kalibrēšanas procesu.

Ja šajā darbībā nekalibrējat Termozonde, varat to izdarīt vēlāk. Vēlreiz ievadiet Bluetooth iestatījumus un atlasiet Termozonde, lai turpinātu iestatīšanu. Lai izmantotu visas Termozonde funkcijas, vispirms kalibrējiet to.

Termozonde atiestatīšana / noņemšana

Jebkurā brīdī varat atiestatīt Termozonde vai atvienot to no plīts virsmas.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.

Displejā redzams pievienotais Termozonde.

3. Pieskarieties pie Termozonde.
 - Lai vēlreiz kalibrētu Termozonde, pieskarieties pie ATIESTATĪT.
 - Lai noņemtu Termozonde no plīts virsmas, pieskarieties pie .

Lai atkal pievienotu Termozonde vai pievienotu jaunu, skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pāri un kalibrēšana".

6. IKDIENAS LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;

- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas.
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.

Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.

- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas



Izmantojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas. Funkcijai Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām.

6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīts virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētās gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta. Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

6.4 Gatavošanas zonu lietošana

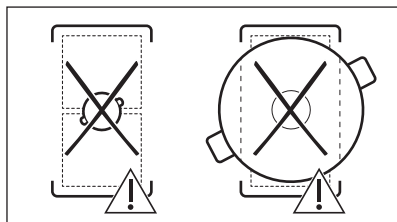
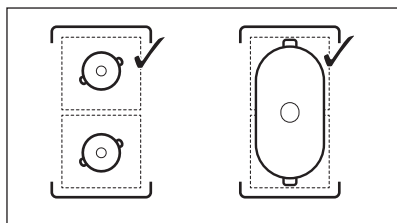
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Ieteikumi un padomi.

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automatiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties **X** augšējā labajā stūrī.

Varat gatavot, izmantojot lielu ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge.

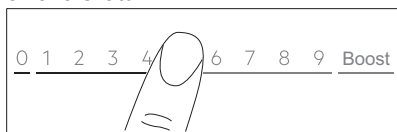


Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētas gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties — vai +. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Boost.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.



Boost nedarbojas, ja:

- darbojas Bridge,
- vienas fāzes jauda ir nepietiekama (skatiet "Jaudas pārvaldība").



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.7 OptiHeat Control (trīspakāpu atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

Kamēr indikators **|||**/**||**/**|** turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā siltuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

||| — turpināt gatavošanu,

|| — siltuma uzturēšana,

| — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties , lai aktivizētu plīts virsmu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Ja nepieciešams, varat iestatīt taimerī. Skatiet sadaļu "Taimera iespējas".

6.9 Taimera iespējas

ECO Timer

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms ECO Timer atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.
3. Nospiediet .
4. Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
4. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.
5. Iestatiet laiku.
6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDĪĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uzniirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas pakāpi uz 0. Varat arī pieskarties pie  ar taimera vērtību, pieskarieties pie **X** un apstiprināt savu izvēli, kad parādās uzniirstošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Nospiediet .
2. Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas, lai aktivizētu funkciju.
4. Iestatiet laiku.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Gatavošanas laikā varat mainīt Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDĪĢĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uzniirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties **X** un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uzniirstošais logs.

6.10 / ... Bridge

Funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi. Varat to izmantot, lai gatavotu ar lieliem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties pie  > Bridge. Varat arī izmantot īsceļu *******, kas redzams zonas pārskatā.
3. Iestatiet karstumu.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties sāīsnei *******. Gatavošanas zonas atsāks darboties atsevišķi.

6.11 || Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, ja darbojas automātiskā programma (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai ① un ATSĀKT. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz  (Siltuma uzturēšanas režīms).

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

6.12 Lock

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērs nejausu sildīšanas iestatījuma.

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un 4 sekundes turiet nospiešu taustiņu ATBLOĶĒT.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejausu plīts virsmas.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > iespējas > Bērnu drošība.

3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskarieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.14 Termozonde vispārīga informācija

Termozonde ir bezvadu temperatūras zonde. To var izmantot, lai pielāgotu gatavošanas parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uzturētu tos visā gatavošanas procesā. Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat aktivizēt Termozonde Ēdieni un FUNKCIJAS, kā arī manuālajai gatavošanai.

Termozonde savienojas ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth, un ir uzlādējams. Saskaņā ar normu: EN 60335 Termozonde jāuzlādē, izmantojot tikai komplektācijā iekļauto uzlādes staciju un strāvas adapteri. Viena uzlādes minūte nodrošina līdz 8 stundām ilgu darbību.

Gaismas krāsa norāda uz Termozonde darbībām:

- Sarkana — uzlāde
- Mirgo sarkanā krāsā — trauksme / zems akumulatora uzlādes līmenis
- Zaļš — pilnībā uzlādēts
- Zils — savienojums

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas aiz āķa. Tikai termozondes metāla daļa var saskarties ar pārtiku un šķidrumu. Ja tas iekrīt šķidrumā, uzmanīgi izņemiet to, izmantojot piemērotu instrumentu.

Padomi attiecībā uz šķidrumiem

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2–5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes, lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu laiku un elektroenerģiju. Atzīmējiet izvēles rūtiņu izmantot vāku.

Padomi attiecībā uz cietu pārtiku

- Ievērojiet displejā redzamos norādījumus, lai pareizi ievietotu Termozonde ēdienā un iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā.
- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā.
- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm bieza, Termozonde galam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Noņemiet Termozonde pirms apgriežat ēdiena gabalu otrādi, ja nepieciešams, tad ievietojiet to atpakaļ.
- Izmantojot planču, pārliecinieties, ka Termozonde rokturis paliek labajā pusē, ārpus tās virsmas.

6.15 Gatavošana ar Termozonde

Pirms sākat gatavošanu, pārliecinieties, ka Termozonde ir pievienots, kalibrēts un uzlādēts. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas".

Izmantojot automātiskās programmas, piemēram, "FUNKCIJAS" vai "Ēdieni", izmantojiet Termozonde kā papildu palīg līdzekli, lai mērītu, iestatītu un pielāgotu gatavošanas zonas mērķa temperatūru, kas norādīta katram ēdienam vai gatavošanas metodei. Skatiet "FUNKCIJAS" un "Ēdieni".

1. Izvēlieties funkciju vai ēdiena veidu izvēlnē.
2. Pieskarities pie  displeja augšējā labajā stūrī, lai iestatītu vai pielāgotu mērķa temperatūru.
 - Jūs varat pieskarties OK uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus. Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.
 - Dažām funkcijām displejā ir pieejami ilgtspējīgi ieteikumi.
 - Lai izmantotu Cepšana pannā, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
 - Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.

- Lielākajai daļai iespēju, piemēram, SousVide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
 - Jūs varat mainīt noklusējuma gatavošanas laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais gatavošanas laiks ir iepriekš noteikts tikai SousVide.
3. Ievērojiet uznirstošajā lodziņā redzamās norādes.
 4. Kad iestatītais laiks ir beidzies un/vai ir sasniegta mērķa temperatūra, atskan skaņas signāls un parādās paziņojums. Lai aizvērtu logu, pieskarities pie OK.

Kušana

Gatavojot manuāli, jūs varat izmantot Termozonde kā termometru, lai izmērītu ēdiena temperatūru un saņemtu informāciju, kad ir sasniegta mērķa temperatūra.

1. Atveriet gatavošanas zonas slīdni un iestatiet sildīšanas pakāpi.
2. Pieskarities pie  displeja augšējā labajā stūrī.

Ievērojiet displejā redzamās norādes.

3. Iestatiet ēdiena mērķa temperatūru. Pašreizējā temperatūra, ko mēra ar Termozonde, tagad ir redzama displeja labajā stūrī. Pieskarities vēlreiz, lai pielāgotu mērķa temperatūru, ja tas nepieciešams.
4. Kad gatavošanas zona sasniedz mērķa temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts paziņojums.

6.16 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni. Iepriekšēja karsēšana sākas.
5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā. Lai aizvērtu logu un sāktu cepšanu, pieskarieties pie OK. Lai apturētu funkciju manuāli, vadības joslā pieskarieties 0.

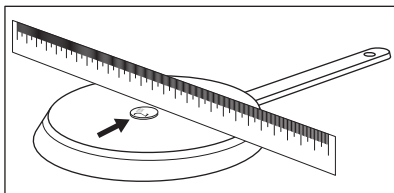
Ieteikumi un padomi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

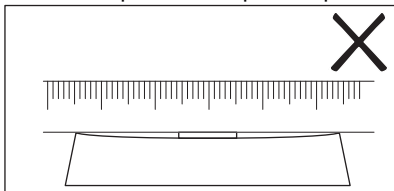
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakānu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

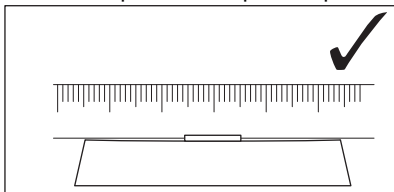
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



- b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.17 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.

Vārīšana funkcijai nepieciešams, lai darbotos Termozonde.

UZMANĪBU!

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīti virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uzlieciet uz gatavošanas zonas ar ūdeni piepildītu katlu. Šķidrumam pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

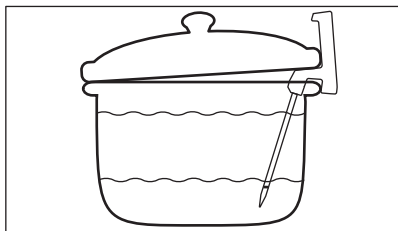
Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

5. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni. Šajā brīdī jūs to varat pielāgot arī manuāli, ja nepieciešams. Izpildiet ekrānā sniegtos norādījumus.

Ieteikumi un padomi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas.
- Pirms lietošanas kalibrējiet Termozonde, lai noteiktu precīzu vārīšanās punktu.
- Piepildiet katlu ar aukstu vai istabas temperatūras ūdeni. Šķidruma minimālajam līmenim pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde. Maksimālais šķidruma līmenis ir vismaz 4 cm vietas zem katla malas.



- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad sasniegts vārīšanās punkts, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju. Ievērojiet piesardzību, to noņemot.

6.18 FUNKCIJAS: Kausēšana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.



UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.

2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Kausēšana.

3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

4. Pieskarieties OK (Labi).

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

6.19 Ēdieni

Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.



UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai pievienot divas sānu zonas, izmantojot Bridge.
2. Atlasiet Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
6. Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētajās programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Ieteikumi un padomi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Dažiem ēdieniem ir gari nosaukumi, kurus nevar pilnībā parādīt sarakstā. Lai skatītu pilnu ēdiena nosaukumu, lūdzu, pieskarieties "...".
- Programmas var manuāli pievienot Biežāk lietotie  sarakstam.
- Varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties . Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

6.20 Hob²Hood

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.

 Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.

 Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana

Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.

- 1. Nospiediet .
- 2. Izvēlieties iestatījumi > Hob²Hood.
- 3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

- 4. Atlasiet režīmu.
- 5. Pieskarieties  vai , lai saglabātu atlasīto un izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties pie . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru,

pieskarieties . Lai ieslēgtu ventilatoru, pieskarieties .

Automāti- skie režīmi	Auto- māti- skaais apgai- smo- jums	Vārīša- na¹)	Cepša- na²)
		Ventilatora darbības ātrums	
	Izslēgts	-	-
Režīms 1	Ieslēgts	-	-
Režīms 2 ³)	Ieslēgts	1	1
Režīms 3	Ieslēgts	-	1
Režīms 4	Ieslēgts	1	1
Režīms 5	Ieslēgts	1	2
Režīms 6	Ieslēgts	2	3

- 1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

- 1. Nospiediet .
- 2. Nospiediet Manuāli.
- 3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.

Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

Tvaika nosūcēja apgaismojums

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma

līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.

Apgaismojuma manuāla ieslēgšana

1. Nospiediet .
2. Pieskarieties , lai ieslēgtu apgaismojumu.

Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti pieskarieties simbolam .

6.21 Valoda

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.

Lai saglabātu izvēli, pieskarieties  vai . Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējaties nepareizo valodu, pieskarieties  > . Parādīsies saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas pa kreisi, pēc tam otro opciju no augšas labajā pusē. Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.22 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstienu.

Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.23 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

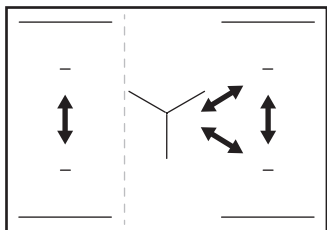
1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.

3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.24 Jaudas pārvaldība

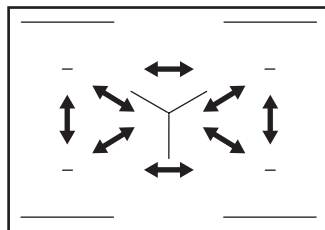
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
 - Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
 - Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
 - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
 - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
 - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
 - Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.
- Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp visām gatavošanas zonām. Skatiet

nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" > "FlexPower".



7. IETEIKUMI UN PADOMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biezākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilkto un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepīlēt vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).

- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlēts gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena

gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.2 Trokšņi darbības laikā:



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

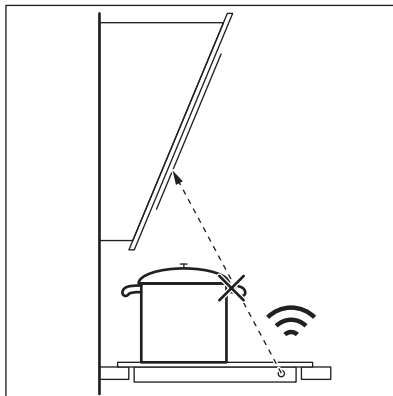
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.3 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.



Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu .

8. APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.



BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus.

Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

8.3 Termozonde tīrīšana

- Iztīriet Termozonde pirms pirmās lietošanas reizes.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā.
- Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.

9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Darbojas Pause.	Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīrējiet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukumiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ❶ ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pēc automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS) aktivizēšanas plīts virsma sāk uzsilt, apstājas un pēc tam atkal ieslēdzas.	Šī ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizētas automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS).	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jau.
	FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārlēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Termozonde nereaģē vai displejā redzams, ka Termozonde nav atrasts.	Termozonde ir izlādējies vai Bluetooth nav iestatīts.	Uzlādējiet Termozonde. Savienojiet Termozonde ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth. Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana".
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi.	Kalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana".
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāļiet vārošu ūdeni.
	Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu.	Aizvāciet ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta.	Termozonde ir ievietots nepareizi.	Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Mirgo sarkanais indikators uz Termozonde.	Termozonde ir izlādējies vai bojāts.	Uzlādējiet Termozonde. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Plīts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības.	Jūs pielāgāt ūdeni vai mainīt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdiena bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdieni ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.
Automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS) vai SousVide apstājas.	Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāk par 40 °C. Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts.	Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.
Nedarbojas Hob²Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob²Hood ekrāns nav redzams.	Hob²Hood iestatījumos ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/Hob²Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob²Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob²Hoodrežīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā "Ikdienu lietošana", "Valoda" sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Lock.	Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".
Parādās E - U - O.	Darbojas Bērnu drošība.	Skatiet sadaļu "Ikdienu lietošana".
Jaudas līmeņa josla mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas E3 .	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
Iedegas E4 .	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Iedegas E7 .	Dzesēšanas ventilators ir nosprosts.	Pārīecinieties, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadērīga ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltum pārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
Plīts virsma nevar izveidot savienojumu ar bezvadu tīklu.	Maršrutētājs bloķē jaunu WLAN dalībnieku pievienošanu.	Raugieties, lai maršrutētājs atļautu jaunu dalībnieku pievienošanu. Nepieciešamības gadījumā restartējiet maršrutētāju.
	Nav aktivizēts plīts virsmas savienojums ar bezvadu tīklu.	Aktivizējiet Wi-Fi. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietošnes savienojums".
	Maršrutētāja iestatītā frekvence ir 5 GHz.	Mainiet maršrutētāja iestatījumus uz 2,4 GHz vai 2,4+5 GHz. Nevar izveidot savienojumu ar plīts virsmu, ja maršrutētājs atbalsta tikai 5 GHz frekvenci.
	Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Pievirziet maršrutētāju tuvāk ierīcei. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet Wi-Fi atkārtotāju, lai paplašinātu signāla darbības lauku.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat atrast plīts virsmu lietotnes iestatījumu WLAN tīklu sarakstā.	Plīts virsmai jau ir izveidots savienojums ar tīklu, taču tas var nebūt redzams.	Atslēdziet plīts virsmu no tīkla. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".
Augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama.	Jaudas pārvaldība darbojas un samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Jaudas pārvaldība.
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Lāzera atzīme uz Termozonde gala nav pilnībā iegremdēta šķidrumā. Ūdens ir pārāk silts. Termozonde nav uzlādēta.	Ielejiet katlā vairāk ūdens. Izmantojiet istabas temperatūras ūdeni. Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas procesa sākšanas.
Vārīšana funkcija darbojas nepareizi.	Temperatūras rādītājs ir neprecīzs, jo Termozonde nav kalibrēta.	Kalibrējiet Termozonde pirms pirmā gatavošanas procesa.
Uzsildīšana ar Cepšana pannā funkciju aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nelielā.	Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi" pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TH85IM30FB
Veids 62 D5A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW



10.2 Wi-Fi savienojums

Wi-Fi frekvence	2400 - 2483,5 MHz
-----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

10.4 Termozonde tehniskie dati.

Termozonde ir apstiprināts(-a) lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

Darba frekvence	2400 - 2483,5 MHz
Maksimālā pārraides jauda	7 dBm
Temperatūras diapazons	0 - 200°C
Mērījumu cikls	2 seconds

11. ENERGEOEFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	TH85IM30FB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	5	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apāļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21.0 cm
	Kreisā aizmugurē	21.0 cm
	Aizmugurējā vidējā	21.0 cm
	Labā priekšā	21.0 cm
	Labā aizmugurē	21.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	180.8 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	175.4 Wh/kg
	Aizmugurējā vidējā	184.4 Wh/kg
	Labā priekšā	189.4 Wh/kg
	Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.5 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2.0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā "Pirms pirmās lietošanas reizes".

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	257
2. SAUGOS TAISYKLĖS.....	259
3. MONTAVIMAS.....	262
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	264
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	266
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	268
7. NAUDINGI PATARIMAI.....	278
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	279
9. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	280
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	284
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	284
12. APLINKOS APSAUGA.....	285

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ir mobiliaisiais įrenginiais su tam skirta programėle.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.

- **ATSARGIAI** Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- **DĖMESIO!** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- **DĖMESIO!** Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS TAISYKLĖS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mėvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.

- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiū būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekране pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampą.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.

- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojančias asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinio kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogo pavojų.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.

- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokių indų norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

Nusidėginimo ir susižalojimo pavojus

- Naudokite Maisto termometras pagal paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite vieną tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Įsitinkinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo nuvalykite Maisto termometras. Būkite atsargūs, Maisto termometras galas yra smailas.
- Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.
- Maisto termometras laikyti ir įkrauti naudokite gamintojo pakuotę.
- Prieš dėdami į įkroviklį įsitinkinkite, kad Maisto termometras yra atvėsęs, švarus ir sausas.
- Laikykite Maisto termometras saugioje, sausoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.5 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų,

šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.7 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekitė su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės

priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

DĖMESIO

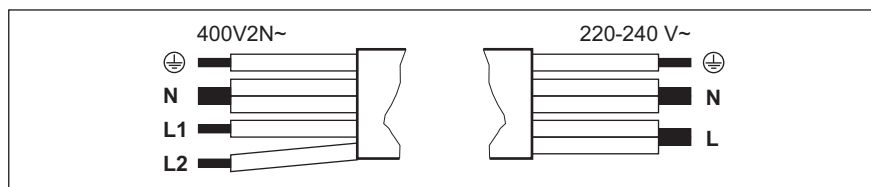
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

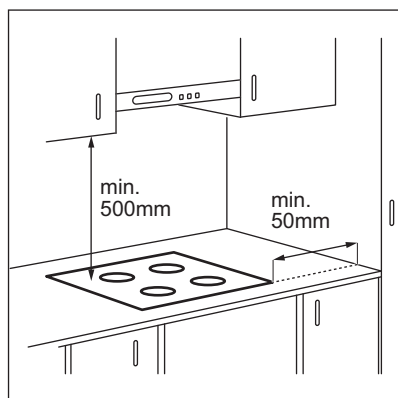
1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



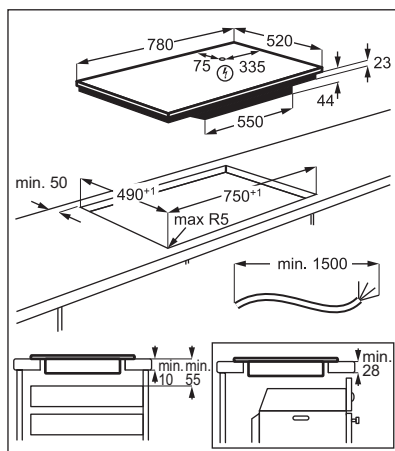
Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²	
⊕	Žalias-geltonas	⊕	Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodi	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas		

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



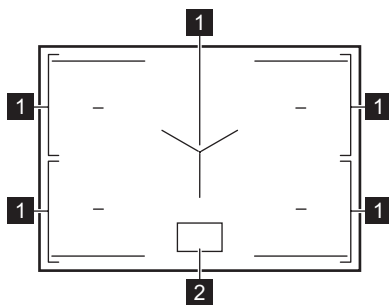
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



1 Indukcinė kaitvietė

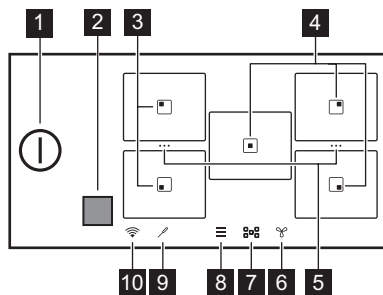
2 Valdymo skydelis



Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

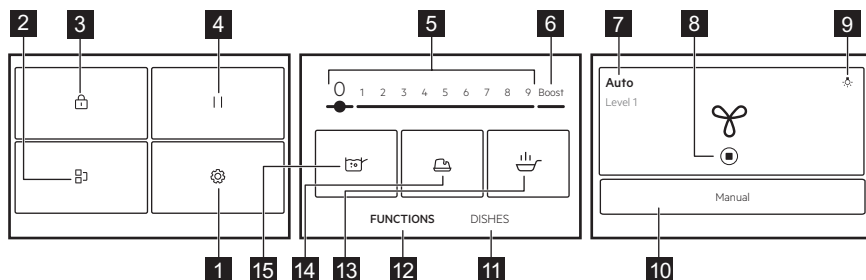
Pagrindinis rodinys



Simbolis	Aprašymas
1	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
3	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
4	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5 ...	Nuoroda į Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes į vieną zoną arba sujungtoms kaitvietėms atskirti.
6	Skirtas nustatyti gartraukio funkcijas.
7	Skirtas atverti kaitviečių apžvalgą.

Simbolis	Aprašymas
8 	Atverti Meniu.
9 	Indikatorius Maisto termometras.
10 	Indikatorius „WiFi“.

Išplėstasis rodinys



Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

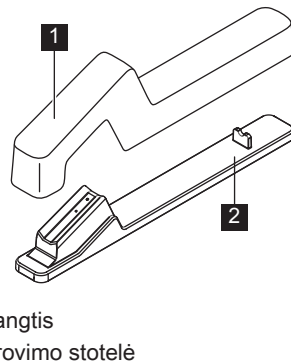
Simbolis	Aprašymas
1 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2 	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
3 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
4 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
5 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
6 Boost	Įjungti maksimalaus karščio nuostatą.
7 Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventiliatoriaus nuostatą.
8 	Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
9 	Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti.
10 Rankinis nustatymas / Auto	Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą.
11 Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.
12 FUNKCIJOS	Skirtas pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
13 	Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.

Simbolis	Aprašymas
14 	Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
15 	Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.

Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Ijungti / išjungti parinktį.
	Grįžti vienu Meniu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

4.3 Maisto termometras



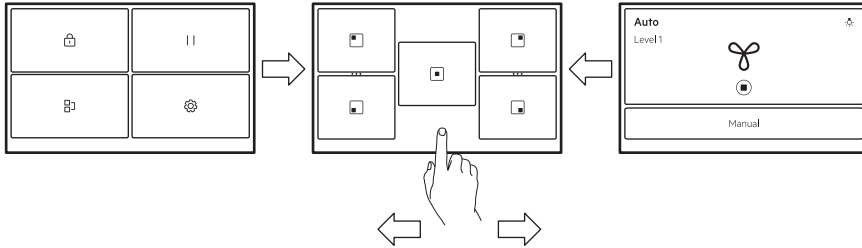
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Naršymas ekrane



Norėdami naršyti tarp ekranų, bakstelėkite simbolius ekrano apačioje. Taip pat galite braukti į kairę, kad valdytumėte Hob²Hood nuostatas, arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.



Jeigu ekranas tuoj pat nereaguoja, būtinai palieskite pasirinkto simbolio / parinktį centrai arba pamėginkite jį šiek tiek ilgiau paspausti.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas, Garsumas ir Mygtukų tonai.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 FlexPower

FlexPower apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.



Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2 000 W, negalite įjungti jokių automatinų programų (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
3. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
4. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir nustatykite atitinkamą galios lygį.

5. Palieskite  arba . Laikykitės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.



DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

5.4 Belaidis ryšys / programėlės prijungimas

Norint naudotis programėle, kaitlentę reikia prijungti prie belaidžio tinklo. „WiFi“ įjungta pagal numatytąsias nuostatas.

1. Palieskite .
 2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“.
 3. Palieskite slankiklį , kad įjungtumėte „WiFi“.
- Kaitlentė jau paruošta prisijungti prie belaidžio tinklo ir su programėle.
4. Palieskite PRIJUNGTI.
 5. Atsisiųskite . Nuskenuokite QR kodą, esantį naudotojo vadovo galiniame viršelyje, arba atsisiųskite programėlę tiesiai iš programėlių parduotuvės.
 6. Atverkite programėlę ir prisiregistruokite, kad sukurtumėte paskyrą.
 7. Pridėkite naują prietaisą.

8. Norėdami užbaigti prijungimo procesą, vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

Tinklo ryšio keitimas / išjungimas

Kaitlentės atjungimas nuo namų tinklo:

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“:
 - Norėdami atsijungti nuo belaidžio tinklo, palieskite ATJUNGTI.
 - Norėdami išjungti „WiFi“, palieskite slankiklį .

Norėdami prijungti kaitlentę prie naujo belaidžio tinklo, žr. pirmiau pateiktą skyrių „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.

5.5 Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas

Naujai įsigyta kaitlentė nesusieta su Maisto termometras. Susiekite prieš naudodami pirmą kartą arba kai pakeisite.

Norėdami užtikrinti tikslią temperatūrą, po susiejimo visada sukalibruokite Maisto termometras.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.
3. Palieskite slankiklį , kad įjungtumėte „Bluetooth“.

Kaitlentė automatiškai suranda galimus priedus. Jei sąraše Maisto termometras nerodomas, įsitikinkite, kad jis įkrautas. Tada pakratykite arba dukart spustelėkite jį, kol pradės mirksėti lemputė.

4. Pasirinkite Maisto termometras iš sąrašo ir vykdykite nurodymus ekrane, kad užbaigtumėte susiejimo procesą.

Susiejus ekrane automatiškai parodomas kalibravimo ekranas.

5. Norėdami atlikti kalibravimo procesą, palieskite START ir vykdykite nurodymus ekrane.

Jeigu šiuo metu nekalibruosite Maisto termometras, tai galėsite padaryti vėliau. Norėdami tęsti sąranką, dar kartą nueikite „Bluetooth“ nuostatas ir pasirinkite Maisto termometras.

Norėdami naudoti visas Maisto termometras funkcijas, pirmiausia sukalibruokite.

Maisto termometras nustatymas iš naujo / pašalinimas

Bet kuriuo metu galite iš naujo nustatyti Maisto termometras arba atjungti jį nuo kaitlentės.

1. Palieskite .
 2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.
- Ekrane rodomas prijungtas Maisto termometras.
3. Palieskite Maisto termometras.
 - Norėdami kalibruoti Maisto termometras dar kartą, palieskite ATKURTI.
 - Norėdami nuimti Maisto termometras nuo kaitlentės, palieskite .

Norėdami vėl prijungti Maisto termometras arba pridėti naują, žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė

išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.

- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.



Jei naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtingam laikui.

6.4 Kaitviečių naudojimas

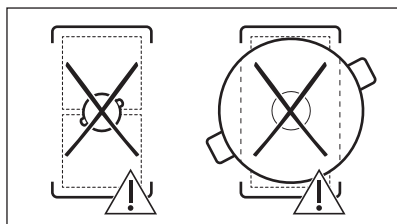
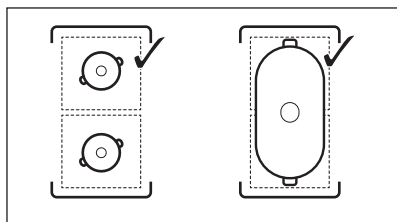
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.



Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar gaminimo indas tinkamas naudoti ant indukcinio kaitlenčio. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite gaminimo indą kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekrane atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite **X**.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite sujungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame gaminimo inde.



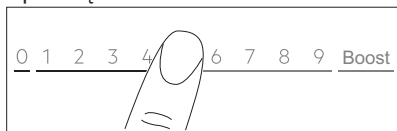
Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietai norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.

2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirinkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite — arba +. Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją kaitviete galima įjungti tik ribotam laikui. Pasibaigus šiam laikui kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.



Boost neveikia, kai:

- Veikia Bridge.
- vienos fazės metu nepakanka galios (žr. „Galios valdymas“).



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Kol indikatorius **III**/**II**/**I** šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

III – tėti maisto gaminimą,

II – šilumos palaikymas,

I – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

6.8 Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvius lieka ant kaitvietės. Ši funkcija neveikia, kai kaitvietė šalta.

1. Norėdami įjungti Šilumos palaikymo režimą, palieskite .

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiamo.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktis“.

6.9 Laiko nustatymai

ECO laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš signalą ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitviete galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite kaitvietės simbolį.

3. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
5. Nustatykite laiką.
6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

ECO laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir pasirodo išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite karščio lygį 0. Arba palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.

Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
2. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

3. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.

4. Nustatykite laiką.

5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

Laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti funkciją, Palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai atsiranda išskylantysis langas.

6.10 / ... Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu. Galite tai naudoti maistui gaminti dideliuose gaminimo induose.

Gaminimo indas turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu gaminimo indas yra tarp dviejų centrų, funkcija nebus įjungta.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Palieskite  > Bridge. Taip pat galite naudoti spartųjį mygtuką *******, kuris matomas zonos apžvalgoje.
3. Nustatykite kaitros parinktį. Norėdami išjungti funkciją, palieskite nuorodą *******. Kaitvietės pratęs veikimą atskirai.

6.11 Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Funkcijos įjungti negalima, jei vykdoma bet kuri automatinė programa (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir TESTI. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.

2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

Kaitinimo lygis sumažinamas iki  (Šilumos palaikymo režimas).

Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĘSTI.

Bus grąžintos ankstesnės karščio nuostatos.

6.12 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

1. Nustatykite kaitros parinktį.

2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.

3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, , o 4 sekundes palaikykite ATRAKINTI.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.13 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo voryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.

2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Vaikų užraktas.

3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raidės E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

6.14 Maisto termometras bendra informacija

Maisto termometras yra belaidis temperatūros zondas. Jį galite naudoti maisto gaminimo parametrų reguliuoti pagal skirtingus maisto produktus ir išlaikyti juos viso gaminimo proceso metu. Maisto termometras veikia ir kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą gaminant. Galite įjungti Maisto termometras

Patiekalai ir FUNKCIJOS, taip pat rankinį maisto gaminimą.

Maisto termometras prijungiamas prie kaitlentės per „Bluetooth“ ir įkraunamas. Pagal reikalavimus: EN 60335 Maisto termometras reikia įkrauti naudojant tik pakuotėje esančią įkrovimo stotelę ir maitinimo adapterį. Viena įkrovimo minutė užtikrina iki 8 valandų veikimo.

Šviesos spalva nurodo Maisto termometras elgseną:

- Raudona – įkraunama
- Raudona mirksi – signalas / išsikrauna akumulatorius
- Žalia – visiškai įkrauta
- Mėlyna – prisijungama

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Užkabinkite Maisto termometras ant puodo arba prikaistuvio krašto. Su maistu ir skysčiu gali liestis tik metalinė maisto termometro dalis. Jei jis patenka į skystį, atsargiai jį išimkite tinkamu įrankiu.

Patarimai dėl skysčių

- Kad gautumėte geriausių maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm aukščiau žemiausio lygio žymos.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte laiką ir energiją. Pažymėkite langelė „Naudoti dangtį“.

Patarimai dėl kietų maisto produktų

- Laikykites nurodymų ekrane, kaip Maisto termometras tinkamai įstatyti į maistą, kad gautumėte geriausių maisto gaminimo rezultatus.
- Įstatykite Maisto termometras į storiausią maisto dalį.
- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą.
- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti puodo apačią.
- Prieš apversdami maisto gabalą išimkite Maisto termometras, tada įstatykite jį atgal.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų toliau nuo jo paviršiaus.

6.15 Maisto ruošimas naudojantis Maisto termometras

Prieš pradėdami gaminti, įsitikinkite, kad Maisto termometras prijungtas, sukalibruotas ir įkrautas. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“.

Jei naudojate automatinės programos, pvz., „FUNKCIJOS“ arba „Patiekalai“, naudokite Maisto termometras kaip papildomą priemonę kiekvieno patiekalo ar gaminimo būdo tikslinei kaitvietai matuoti, nustatyti ir reguliuoti. Žr. „FUNKCIJOS“ ir „Patiekalai“.

1. Meniu pasirinkite funkciją arba maisto rūšį.
 2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite , kad nustatytumėte arba reguliuotumėte tikslinę temperatūrą.
 - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, išskylančio lango viršuje palieskite OK.Jeigu norite visam laikui išjungti iššokantį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .
 - Kai kurioms funkcijoms ekrane pateikiami tvarūs patarimai.
 - Galite pakeisti numatytąjį Kepimas keptuvėje kaitinimo lygį. Jei naudojate Maisto termometras, galite patikrinti tam tikrų patiekalų vidinę temperatūrą.
 - Kai kurios parinktys pradedamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.
 - Daugumai parinkčių, pvz., SousVide ir Lėtai troškinti, numatytąją temperatūrą galite pakeisti.
 - Galite pakeisti numatytąją maisto gaminimo trukmę arba nustatyti savo. Minimali maisto gaminimo trukmė iš anksto nustatyta tik funkcijai SousVide.
3. Vykdykite iššokančiuose languose pateikiamas instrukcijas.
 4. Pasiekus nustatytą laiką ir (arba) tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir parodomas pranešimas. Norėdami užverti langą, palieskite OK.

Termometras

Gamindami rankiniu būdu, galite naudoti Maisto termometras kaip termometrą

patiekalo temperatūrai matuoti ir pranešti, kada pasiekama tikslinė temperatūra.

1. Atidarykite kaitvietės slankiklį ir nustatykite kaitinimo lygį.
 2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .
- Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.
3. Nustatykite tikslinę patiekalo temperatūrą. Dabartinė temperatūra, išmatuota Maisto termometras, dabar matoma dešiniajame ekrano kampe. Jei reikia, bakstelėkite dar kartą, kad nustatytumėte tikslinę temperatūrą.
 4. Kai kaitvietė pasiekia tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir pasirodo pranešimas.

6.16 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO

Naudokite tik šaltą gaminimo indą. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės.
 2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
 3. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.
- Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.
4. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
 5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti. Pasiekus numatytąją temperatūrą suveikia garso signalas ir pasirodo iššokantis langelis. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami uždaryti langą ir pradėti kepti, palieskite OK. Norėdami rankiniu būdu išjungti funkciją, valdymo juostoje palieskite 0.

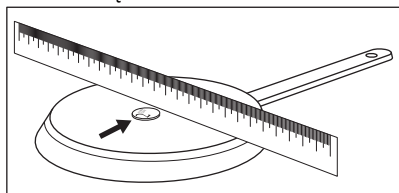
Naudingi patarimai

- Laikykitės nurodymų ekrane, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte indų.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

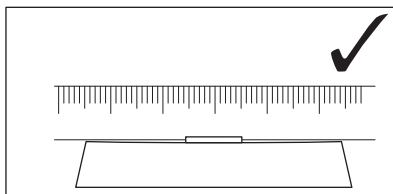
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



6.17 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.

Funkcijai Virimas reikia, kad būtų Maisto termometras.

DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės uždėkite puodą, pripildytą vandens. Skystis turi visiškai uždengti žemiausio lygio žymę Maisto termometras.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Virimas.
3. Prijunkite Maisto termometras.

Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.

4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

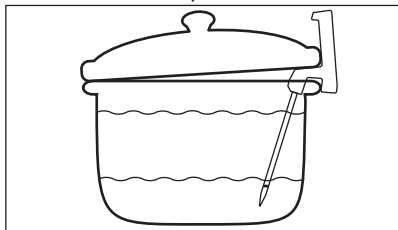
5. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Kai pasiekama virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį. Šiuo metu tai galite nustatyti ir rankiniu būdu. Vykdykite nurodymus ekrane.

Naudingi patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Prieš gamindami įkraukite Maisto termometras.
- Prieš naudodami sukalibruokite Maisto termometras, kad nustatytumėte tikslią virimo temperatūrą.
- Pripildykite puodą šalto arba kambario temperatūros vandens. Žemiausias skysčio lygis turi visiškai uždengti

mažiausio lygio žymę Maisto termometras. Aukščiausias skysčio lygis – bent 4 cm žemiau puodo krašto.



- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų puodų, pasiekus virimo temperatūrą galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Jeigu reikia, druską berkite vandeniu užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją. Nuimdami būkite atsargūs.

6.18 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.



DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

6.19 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytais programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.



DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba

sujungti dvi šonines kaitvietes naudodami Bridge.

2. Pasirinkite Patiekalai.
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.

Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.

5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
6. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus. Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Naudingi patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Kai kurių patiekalų pavadinimai per ilgi, tad sąraše neįmanoma pateikti viso pavadinimo. Jei norite pamatyti visą patiekalo pavadinimą, palieskite daugtaškį „...“.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į Mėgstamiausios sąrašą.
- Galite paslėpti tam tikras programas paliesdami . Norėdami atkurti programas, eikite į Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

6.20 Hob²Hood

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkaitusio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.



Jeigu pakeisite ventilatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.



Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlentėje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinio ventiliatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventiliatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite .
 2. Pasirinkite Nustatymai > Hob[®]Hood.
 3. Gartraukį įjunkite mygtuku.
 4. Sraše rodomi visi automatiniai režimai.
 5. Pasirinkite režimą.
 5. Palieskite  arba , kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.
- Norėdami patikrinti esamą ventiliatoriaus greitį, palieskite . Ventiliatoriaus greičio lygis matomas viršutiniame kairiajame ekrano kampe. Norėdami išjungti ventiliatorių, palieskite . Norėdami įjungti ventiliatorių, palieskite .

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
		Ventiliatoriaus greitis	
	Išjungta	-	-
Režimas 1	Išjungta	-	-
Režimas 2 ³⁾	Išjungta	1	1
Režimas 3	Išjungta	-	1
Režimas 4	Išjungta	1	1
Režimas 5	Išjungta	1	2

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
		Ventiliatoriaus greitis	
Režimas 6	Išjungta	2	3

- 1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas

Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.

1. Palieskite .
 2. Palieskite Rankinis nustatymas.
- Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.
3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.
- Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatorius veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

Gartraukio apšvietimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.

Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu

1. Palieskite .
 2. Norėdami įjungti apšvietimą, palieskite .
- Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą palieskite .

6.21 Kalba

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.

Norėdami išsaugoti parinktį, palieskite  arba . Paskui iškylančiame lange pasirinkite TAIP.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  > . Atsiranda sąrašas. Pasirinkite pirmąją parinktį viršuje kairėje, o paskui antrąją parinktį viršuje dešinėje. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda iškylantysis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

6.22 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.23 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.24 Galios valdymas

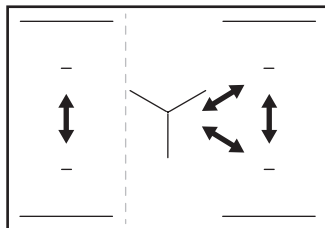
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia

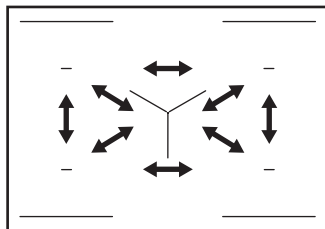
kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.

- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.
- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
 - raudona – esamas karščio lygis;
 - balta – maksimali galima karščio nuostata;
 - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



7. NAUDINGI PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugi sluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą

„Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).

- Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriama energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

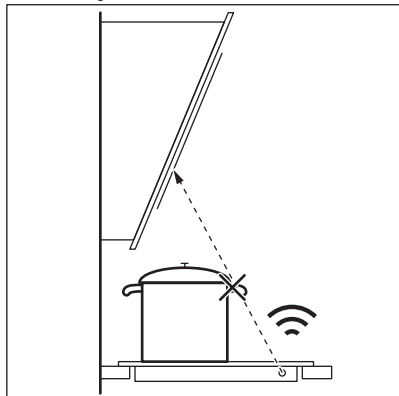
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.3 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu .

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugniais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentės valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentės skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.



ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidėgintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmės bei atnaujininkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

8.3 Maisto termometras valymas

- Prieš pirmą kartą naudojant Maisto termometras jį nuvalykite.

- Naudokite tik neutralius ploviklius.
- Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Neplaukite Maisto termometras indaplovėje.

- Plastikinė rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.

9. GEDIMŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pause.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė per nelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Įjungus automatines programas (Patiekalai arba FUNKCIJOS), kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia.	Tai saugos patikra, skirta įsitikinti, kad Maisto termometras yra puode, kuriam buvo įjungtos automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS).	Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietai jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Lygis FlexPower yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Maisto termometras nereaguoja arba ekrane rodoma, kad Maisto termometras nerastas.	Maisto termometras išsikrovęs arba „Bluetooth“ nenustatytas.	Įkraukite Maisto termometras. Prijunkite Maisto termometras prie kaitlentės naudodami „Bluetooth“. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.
Ekrane rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C.	Nesukalibravote arba netinkamai sukalibravote Maisto termometras.	Sukalibruokite Maisto termometras dar kartą. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.
	Nedėkite per daug druskos į vandenį.	Nesūdykite verdančio vandens.
	Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui.	Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“.
Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinos.	Maisto termometras įdėtas netinkamai.	Išitinkinkite, kad matavimo talškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi Maisto termometras raudona lemputė.	Maisto termometras išsikrovęs arba pažeistas.	Įkraukite Maisto termometras. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“.	Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą.	Įjungę funkciją, stenkitės nepilti vandens ir nekeisti puodo.
	Karštis puode nepasiskirsto vienuodai, ypač tirštesniuose skysčiuose.	Dažnai maišykite maistą.
Puodas per daug įkaista arba maistas greitai perverda.	Naudojote per mažą puodą.	Naudokite atitinkamai kaitvietai tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“.
Jūs negalite aktyvinti funkcijos.	Tai pačiai kaitvietai įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti.	Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją.
Automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS) arba SousVide sustabdomos.	Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas gaminimo indas yra karštas.	Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite gaminimo indo.
Hob²Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob²Hood ekranas nematomas.	Hob²Hood išjungta nuostatose.	Eikite į nuostatas / Hob²Hood ir įjunkite funkciją.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Hob ² Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote 1 režimą.	Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas.
Veikia Hob ² Hood 1–6 režimai, bet apšvietimas neįsijungia.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykitės „Kasdienio naudojimo“ > „Kalba“ nurodymų kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kaitvietė išsijungia.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Pasirodo E - U - O.	Veikia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Galios lygio juosta mirksi.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įsijungia  .	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
Įsijungia  .	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitvieteį atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Įsijungia  .	Aušinimo ventiliatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklendumas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsismagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentė negali prisijungti prie belaidžio tinklo.	Maršrutizatorius blokuoja naujus WLAN prietaisus.	Pasirūpinkite, kad maršrutizatorius leistų prisijungti naujiems prietaisams. Jeigu reikia, paleiskite maršrutizatorių iš naujo.
	Kaitlentės belaidis ryšys neįjungtas.	Ijunkite „WiFi“. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmą kartą“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
	Pasirinktas 5 GHz maršrutizatoriaus dažnis.	Pakeiskite maršrutizatoriaus dažnį į 2,4 GHz arba 2,4+5 GHz. Jeigu maršrutizatorius veikia tik 5 GHz režimu, kaitlentės prijungti negalėssite.
	Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau kaitlentės. Jeigu reikia, naudokite „WiFi“ signalo stiprintuvą.
Programėlės nuostatose WLAN tinklų sąrašė nepavyksta rasti kaitlentės.	Kaitlentė jau prijungta prie tinklo, bet gali būti nematoma.	Atjunkite kaitlentę nuo tinklo. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmą kartą“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
Aukštesnio kaitinimo lygio nėra.	Galios valdymas veikia ir sumažina didžiausią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Funkcija Virimas nepradedą veikti.	Žyma ant Maisto termometras antgalio nėra visiškai panardinta į skystį. Vanduo pernelyg šiltas. Maisto termometras neįkrautas.	Į puodą įpilkite daugiau vandens. Naudokite kambario temperatūros vandenį. Prieš pradėdami ruošti maistą, įkraukite Maisto termometras.
Virimas funkcija veikia netinkamai.	Temperatūros rodmuo yra netikslus, nes Maisto termometras nesukalibruotas.	Prieš pirmąjį gaminimo procesą sukalibruokite Maisto termometras.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Naudingi patarimai“.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis TH85IM30FB:
Tipas 62 D5A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



10.2 „WiFi“ jungtis

„WiFi“ dažnis 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gamtinio indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gamtinio rezultatai būtų optimalūs, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gamtinio indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

10.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

Darbinis dažnis	2400 - 2483,5 MHz
Maksimali perdavimo galia	7 dBm
Temperatūros diapazonas	0 - 200°C
Matavimo ciklas	2 seconds

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	TH85IM30FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	5	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Vidurinė galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	21.0 cm
	Dešinioji galinė	21.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	180.8 Wh/kg
	Kairioji galinė	175.4 Wh/kg
	Vidurinė galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	189.4 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

11.2 Energijos taupymas

Jeį laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

11.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.5 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2.0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	286
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	289
3. INSTALACJA.....	292
4. OPIS PRODUKTU.....	294
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	296
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	298
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	308
8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	310
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	310
10. DANE TECHNICZNE.....	314
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	315
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	316

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani smartfonem z aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.

- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub

wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.

- Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Oczyszczyć Termosonda przed każdym użyciem i po nim. Uważaj, czubek Termosonda jest ostry.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.

- Do przechowywania i ładowania Termosonda używaj oryginalnego opakowania.
- Przed umieszczeniem Termosonda w ładowarce upewnij się, że jest chłodny, czysty i suchy.
- Przechowuj Termosonda w bezpiecznym, suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może

wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

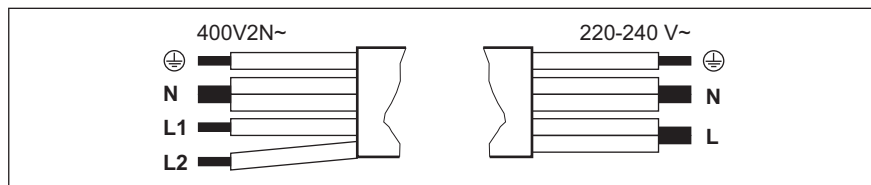
Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Połączenie jednofazowe

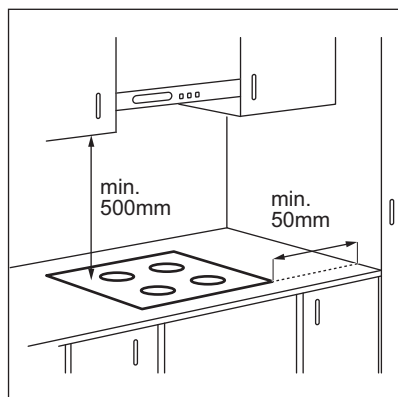
1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



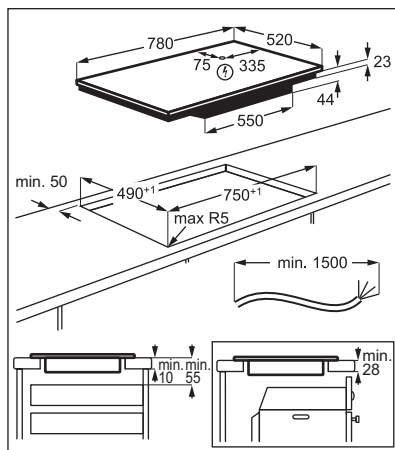
Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
	Zielony – żółty		Zielony – żółty
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy		

3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



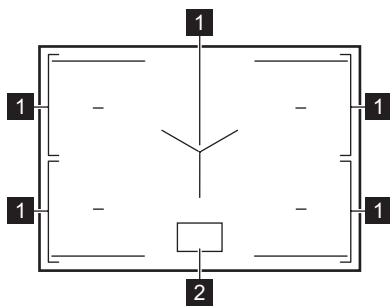
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne

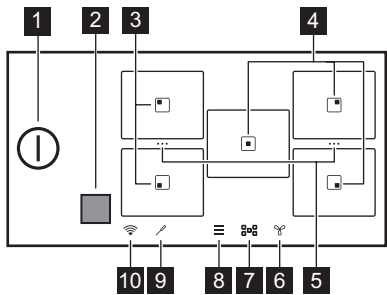
2 Panel sterowania



Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.2 Układ panelu sterowania

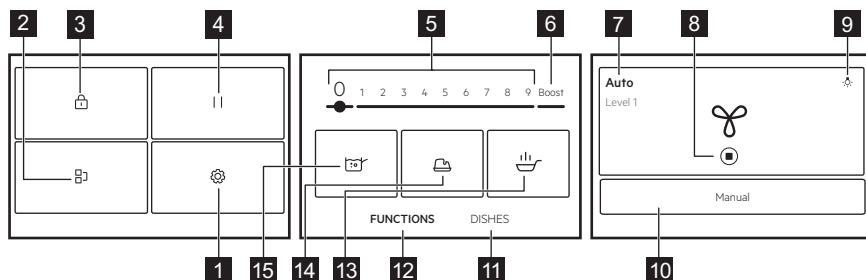
Widok główny



Symbol	Opis
1 ①	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2 ■	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood. Nie należy go zakrywać.
3 □	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
4 □	Pole z funkcją Gotowanie.
5 ...	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola.
6 ∞	Ustawianie funkcji okapu.
7 □□□	Otwieranie przeglądu pola.

Symbol	Opis
8 	Aby otworzyć Menu.
9 	Wskaźnik Termosonda
10 	Wskaźnik WiFi

Widok rozszerzony



Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

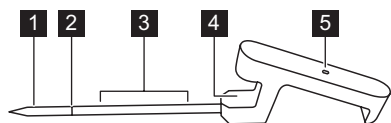
Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7 Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w okapie.
10 Tryb ręczny / Auto	Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
11 Potrawy	Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
12 FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
13 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.

Symbol	Opis
14 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
15 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.

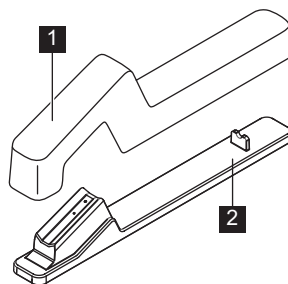
Poruszanie się po wyświetlaczu

Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

4.3 Termosonda



- 1** Punkt pomiaru
- 2** Oznaczenie minimalnej głębokości
- 3** Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
- 4** Haczyk do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
- 5** Kontrolka



- 1** Obudowa
- 2** Stacja ładowania

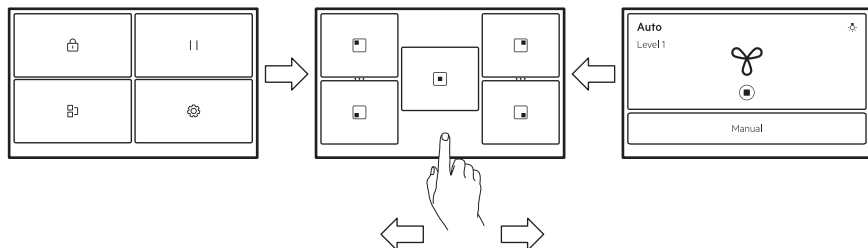
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, dotykaj symboli u dołu ekranu wyświetlacza. Możesz również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami dla Hob²Hood lub w prawo, aby dotrzeć do Menu.



Jeśli wyświetlacz nie reaguje od razu, upewnij się, że dotykasz środka wybranego symbolu/opcji lub spróbuj naciskać go nieco dłużej.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić Język, Jasność, Głośność oraz Dźwięki przycisków.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
3. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

4. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower, a następnie odpowiednią moc.

5. Dotknąć lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.



UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

5.4 Połączenie bezprzewodowe z aplikacją

Aby korzystać z tej aplikacji, płyta grzejna musi być podłączona do sieci bezprzewodowej. WiFi jest domyślnie włączona.

1. Dotknąć
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > WiFi.
3. Dotknij suwaka , aby aktywować WiFi

Płyta grzejna jest teraz gotowa do połączenia z siecią bezprzewodową i z aplikacją.

4. Dotknąć POŁĄCZ.
5. Pobierz ze sklepu z aplikacjami. Zeskanuj kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi lub pobierz aplikację bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

6. Otworzyć aplikację i zarejestrować się, aby założyć konto.
7. Dodać nowe urządzenie.
8. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby zakończyć proces łączenia.

Zmiana/dezaktywacja połączenia sieciowego

Aby odłączyć płytę grzejącą od sieci domowej:

1. Dotknąć .
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > WiFi:
 - Aby odłączyć się od sieci bezprzewodowej, dotknij ROZŁĄCZ
 - Aby wyłączyć WiFi, dotknij suwaka



Aby podłączyć płytę grzejącą do nowej sieci bezprzewodowej, patrz „Połączenie bezprzewodowe/z aplikacją” powyżej.

5.5 Termosonda parowanie i kalibracja

Po dostarczeniu płyta grzejąca nie jest sparowana z Termosondą. Sparuj ją przed pierwszym użyciem lub po wymianie na nową.

Aby zapewnić dokładne temperatury, należy zawsze kalibrować Termosondę po sparowaniu.

1. Dotknąć .
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.
3. Dotknij suwaka , aby aktywować Bluetooth

Płyta grzejąca automatycznie znajdzie dostępne akcesoria. Jeśli Termosonda nie

pojawi się na liście, upewnij się, że jest naładowany. Następnie potrząśnij lub stuknij dwukrotnie, aż lampka zacznie migać.

4. Wybierz Termosondę z listy i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby zakończyć proces parowania.

Po sparowaniu wyświetlacz automatycznie wyświetli ekran kalibracji.

5. Dotknij START i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby zakończyć proces kalibracji.

Jeśli nie skalibrujesz Termosondy w tym kroku, możesz to zrobić później. Ponownie wprowadź ustawienia Bluetooth i wybierz Termosondę, aby kontynuować konfigurację. Aby użyć wszystkich funkcji Termosondy, najpierw należy go skalibrować.

Termosonda resetowanie / usuwania

W dowolnym momencie można zresetować Termosondę lub odłączyć go od płyty grzejącej.

1. Dotknąć .
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.

Na wyświetlaczu pojawi się przyłączone Termosondy

3. Dotknij Termosondę
 - Aby skalibrować Termosondę, ponownie dotknij RESET.
 - Aby wyjąć Termosondę z płyty grzejącej, dotknij 

Aby ponownie podłączyć Termosondę lub dodać nowe, należy zapoznać się z punktem „Termosonda parowanie i kalibracja”.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejącą.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejącą automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejącej nie ustawia się mocy grzania.
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta

grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejmym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek.
- nie można wyłączyć pola grzejmego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Jeśli włączona jest funkcja Smażenie na patelni, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Roztapianie płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po 6 godzinach.

6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawia się na polu grzejmym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejmego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejmym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejmego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola

zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejmym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejmego

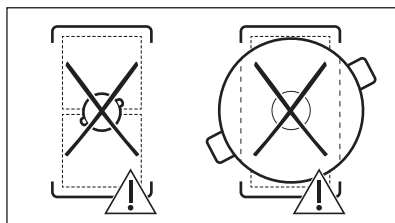
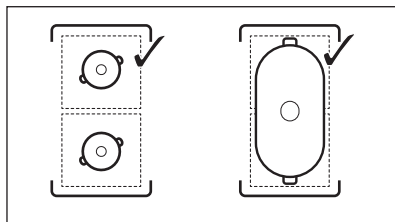
Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejmego (tj. maksymalnej średnicy naczyń w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Aby wyłączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego symbolu. Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne programy. Ustawić moc grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.

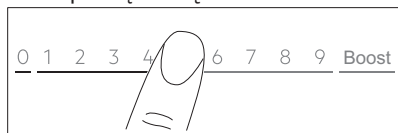


Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć — lub +. Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne to pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknij Boost, aby włączyć tę funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.



Boost nie działa, gdy:

- działa Bridge,
- moc w jednej fazie jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik **III / II / I**, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

III - dalsze gotowanie,

II - podtrzymywanie temp,

I - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć  aby włączyć Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

6.9 Opcje timera

ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
 2. Dotknąć symbolu pola.
 3. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
 5. Ustawić czas.
 6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i

wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc grzania na **0**. Albo dotknąć  z wartością timera, dotknąć **X** i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.

Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
 2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
3. Odnaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
 4. Ustawić czas.
 5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  z wartością timera, dotknąć **X** i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

6.10 / ... Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.

Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.

2. Dotknij  > Bridge. Możesz również użyć skrótu *** w widoku strefy.
3. Ustawić moc grzania.
Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrótu***. Pola grzejne będą odciążone niezależnie.

6.11 || Pauza

Ta funkcja przedstawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Nie można włączyć tej funkcji, jeśli uruchomiony jest jakiś program automatyczny (Potrawy lub FUNKCJE).

Gdy funkcja ta jest włączona, można używać tylko symboli ① oraz WZNÓW Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotknij , aby otworzyć Menu
2. Dotknij || , aby włączyć funkcję.

Ustawienie mocy grzania jest obniżone do  (Keep warm).
Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

6.12 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia.

1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknij , aby otworzyć Menu
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj ODBLOKUJ przez 4 sekundy.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknij , aby otworzyć Menu
2. Wybierz Ustawienia > Opcje > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

6.14 Informacje ogólne Termosonda

Termosonda to bezprzewodowa sonda temperatury. Można jej używać do dostosowywania parametrów gotowania do różnych rodzajów potraw i utrzymywania ich przez cały proces gotowania. Termosonda działa także jak termometr, co pomaga monitorować temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Możesz aktywować Termosonda dla Potrawy i FUNKCJE, a także jako gotowanie sterowane ręcznie.

Termosonda łączy się z płytą grzejną poprzez Bluetooth i można je ładować. Zgodnie z normą: EN 60335 Termosonda należy ładować wyłącznie za pomocą ładowarki i zasilacza z zestawu. Jedna minuta ładowania zapewnia do 8 godzin pracy.

Kolor lampki oznacza zachowanie Termosonda

- Czerwony – ładowanie
- Miga na czerwono — alarm/niski poziom naładowania akumulatora
- Zielony – w pełni naładowany
- Niebieski – podłączenie

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Wsuń Termosonda w potrawę co najmniej na głębokość oznaczoną jako minimum. Umieść Termosonda na krawędzi garnka lub patelni za pomocą haka. Tylko metalowa część termosondy może stykać się z żywnością i płynami. Jeśli wpadnie do płynu, ostrożnie wyjmij ją za pomocą odpowiedniego narzędzia.

Wskazówki dotyczące płynów

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zanurz Termosonda w płynie na 2-5cm ponad oznaczeniem poziomu minimalnego.
- Użyj pokrywki, aby oszczędzać energię i czas. Zaznaczyć pole wyboru Użyj pokrywki.

Wskazówki dotyczące pokarmów stałych

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby prawidłowo umieścić Termosonda w potrawie.
- Włóż Termosonda do najgrubszej części potrawy.
- Upewnij się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie.
- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, czubek Termosonda powinien sięgać do dna naczynia.
- Przed odwróceniem kawałka potrawy, w razie potrzeby, wyjmij Termosonda, a następnie włóż go z powrotem.
- Przy korzystaniu z płyty plancha upewnij się, że uchwyt Termosonda wystaje poza jej powierzchnię.

6.15 Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że Termosonda jest podłączone, skalibrowane i naładowane. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.

W przypadku korzystania z automatycznych programów, takich jak „FUNKCJE” lub „Potrawy”, Termosonda należy użyć jako dodatkowego środka pomiaru, ustawienia i regulacji temperatury docelowej pola grzejnego określonego dla każdej potrawy lub metody gotowania. Patrz „FUNKCJE” i „Potrawy”.

1. Wybierz funkcję lub rodzaj potrawy z menu.
2. Dotknij  w prawym górnym rogu wyświetlacza, aby ustawić lub dostosować temperaturę docelową.
 - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć OK w górnej części wyskakującego okienka.

Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć ☐ przed włączeniem funkcji.

- W przypadku niektórych funkcji na wyświetlaczu wyświetlają się wskazówki.
 - Funkcja Smażenie na patelni umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
 - Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
 - Większość funkcji, np. SousVide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
 - Można zmienić domyślny czas gotowania lub ustawić własny. Minimalny czas gotowania jest zaprogramowany tylko dla funkcji SousVide.
3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach.
 4. Po upływie ustawionego czasu oraz/lub osiągnięciu temperatury docelowej rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć OK.

Termometr

Przy gotowaniu ręcznym można skorzystać z Termosonda jako termometru do pomiaru temperatury potrawy i powiadomienia o osiągnięciu temperatury docelowej.

1. Otwórz suwak pola grzejnego i ustaw moc grzania.
2. Dotknij  w prawym górnym rogu wyświetlacza.

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

3. Ustaw docelową temperaturę potrawy. Aktualną temperaturą zmierzoną Termosonda widać teraz w prawym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby dotknij ponownie, aby dostosować temperaturę docelową.
4. Gdy pole grzejne osiągnie temperaturę docelową, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie.

6.16 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń.
Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie.
2. Wybierz FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. Wybrać poziom smażenia.

Start podgrzewania.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, dotknij OK. Aby zatrzymać tę funkcję ręcznie, dotknij 0 na pasku sterowania.

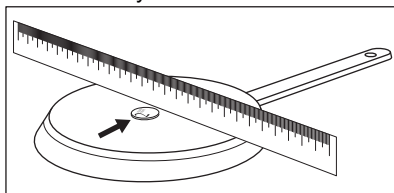
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

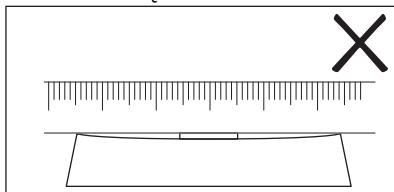
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

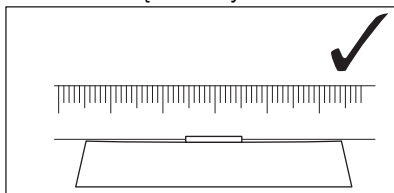
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.17 FUNKCJE: Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykładała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.

funkcja Gotowanie wymaga działania Termosonda.

UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieść wypełnione wodą naczynie na polu grzejnym. Płyn musi całkowicie zakrywać oznaczenie minimalnego poziomu na Termosonda.
2. Wybierz FUNKCJE > Gotowanie.
3. Podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

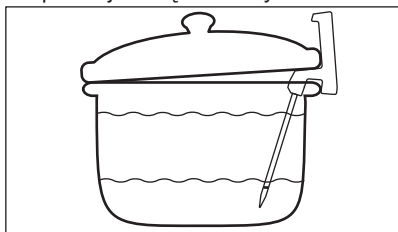
Timer uruchamia się natychmiast.

5. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Naładuj Termosonda przed gotowaniem.
- Przed użyciem skalibruj Termosonda, aby określić dokładną temperaturę wrzenia.
- Napełnij naczynie wodą zimną lub w temperaturze pokojowej. Minimalny poziom płynu musi całkowicie zakrywać oznaczenie poziomu minimalnego na Termosonda. Przy maksymalnym poziomie płynu pozostaje co najmniej 4 cm poniżej krawędzi naczynia.



- W zależności od rodzaju produktu i naczyń można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.

- Sól dodawaj dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu go.

6.18 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.19 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym. Można użyć jednego pola grzejnego lub podłączyć dwa pola boczne przy użyciu Bridge.
2. Wybierz Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
6. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Niektóre potrawy mają długie nazwy, których nie można w pełni wyświetlić na liście. Aby wyświetlić pełną nazwę potrawy, należy dotknąć „...”.
- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby je przywrócić, należy przejść do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

6.20 Hob²Hood

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.



Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.



W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących

ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć .
2. Wybierz Ustawienia > Hob²Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap. Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.
4. Wybrać tryb.
5. Dotknąć  lub , aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość obrotową wentylatora okapu, dotknij . Poziom prędkości wentylatora jest widoczny w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator okapu, dotknij . Aby włączyć wentylator, dotknij .

Tryby automatyczne	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
		Prędkość wentylatora	
	Wył.	-	-
Tryb 1	Wł.	-	-
Tryb 2 ³⁾	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć .

2. Dotknąć Tryb ręczny.

Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.

3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.

Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.

Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.

Ręczne włączanie oświetlenia

1. Dotknąć .

2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć .

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .

6.21 Język

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybrać język z tej listy.

Aby zapisać wybór, należy dotknąć  lub . Następnie wybrać TAK w wyskakującym oknie.

W razie pomyłki w wyborze języka, należy dotknąć  > . Pojawi się lista. Najpierw wybrać pierwszą od góry opcję z lewej strony, potem pierwszą od góry opcję z prawej strony. Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

6.22 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.23 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

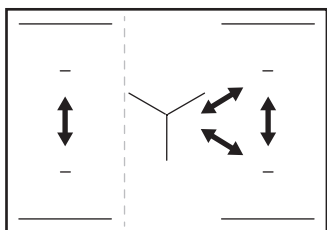
6.24 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwoić bezpieczników instalacji domowej.

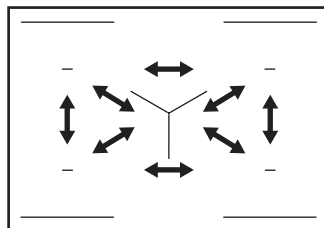
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.

- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:
 - czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
 - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
 - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



7. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.

- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczyń o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawdówne wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczyń. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczyń w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczyń i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.

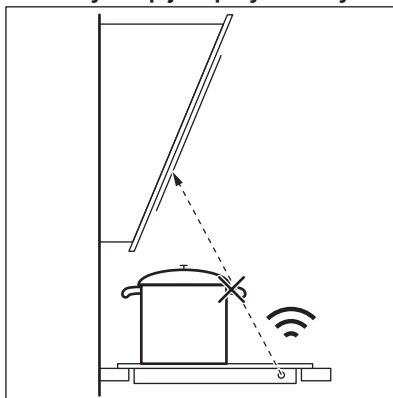
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

7.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczyń lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać

8. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę

grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

8.3 Czyszczenie Termosonda

- Oczyszczyć Termosonda przed pierwszym użyciem.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty.
- Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Nie myć Termosonda w zmywarce.
- Ewentualne odbarwienie plastikowego uchwyty nie ma wpływu na działanie Termosonda.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozległa się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Po włączeniu programów automatycznych (Potrawy lub FUNKCJE) płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, zatrzymuje się, a następnie uruchamia się ponownie.	Jest to kontrola bezpieczeństwa w celu upewnienia się, że Termosonda znajduje się w garnku, dla którego aktywowano programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE).	Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Poziom FlexPower jest za niski.	Zmiana mocy maksymalnej w Menu. Patrz „Przed pierwszym użyciem”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Termosonda nie odpowiada lub na wyświetlaczu pojawia się informacja, że Termosonda nie zostało znalezione.	Termosonda jest rozładowany lub Bluetooth nie jest ustawiony.	Naładuj Termosonda Podłącz Termosonda do płyty grzejnej poprzez Bluetooth. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Miga czerwona lampka na Termosonda.	Termosonda jest rozładowana lub uszkodzona.	Naładuj Termosonda Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczyne podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE) lub SousVide zostają zatrzymane.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
ekran Hob²Hood nie jest widoczny.	Hob²Hood jest wyłączony w ustawieniach.	Przejdź do ustawień/Hob²Hood i włącz tę funkcję.
Funkcja Hob²Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6 lub zacząć, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob²Hood Funkcja działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanie.Język”.
Pole grzejne wyłącza się.	Samoczynne wyłączenie wyłączą strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Włączy się  .	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
Włączy się  .	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Włączy się  .	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
Płyta grzejna nie może połączyć się z siecią bezprzewodową.	Router blokuje nowych uczestników sieci WLAN.	Upewnij się, że router zezwala na nowych uczestników. W razie potrzeby ponownie uruchom router.
	Połączenie bezprzewodowe płyty grzejnej nie jest aktywne.	Włącz WiFi. Patrz „Przed pierwszym użyciem”, połączenie bezprzewodowe/z aplikacją.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Częstotliwość routera jest ustawiona na 5 GHz.	Zmień ustawienia routera na 2,4 GHz lub 2,4+5 GHz. Jeśli router obsługuje tylko częstotliwości 5 GHz, nie można podłączyć płyty grzejnej.
	Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Przybliżyć router do płyty grzejnej. W razie potrzeby użyj wzmacniacza WiFi, aby wzmocnić sygnał.
Nie można znaleźć płyty grzejnej na liście sieci WLAN w ustawieniach aplikacji.	Płyta grzejna jest już połączona z siecią, ale może nie być widoczna.	Odłączyć płytę grzejną od sieci. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
Nie można ustawić wyższej mocy grzania.	Zarządzanie energią działa i zmniejsza moc maksymalną.	Patrz „Codzienne użytkowanie”, Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	Znak laserowy na Termosonda nie jest całkowicie zanurzony w cieczy. Woda jest zbyt ciepła. Termosonda nie jest ładowane.	Dodać więcej wody do garnka. Użyć wody o temperaturze pokojowej. Naładuj Termosonda przed rozpoczęciem gotowania.
Funkcja Gotowanie działa nieprawidłowo.	Odczyt temperatury jest niedokładny, ponieważ Termosonda nie jest skalibrowany.	Skalibruj Termosonda przed pierwszym gotowaniem.
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model TH85IM30FB:
Typ 62 D5A 01 EA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



10.2 Połączenie WiFi

Częstotliwość WiFi	2400 - 2483,5 MHz
--------------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

10.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

Częstotliwość robocza	2400 - 2483,5 MHz
Maksymalna moc przekazywana	7 dBm
Zakres temperatury	0 - 200°C
Cykl pomiarowy	2 seconds

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcji według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	TH85IM30FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	21.0 cm
	Środkowe tylne	21.0 cm
	Prawe przednie	21.0 cm
	Prawe tylne	21.0 cm

Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	175.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

11.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.5 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	317
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	319
3. INSTALAREA.....	322
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	325
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	327
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	329
7. SFATURI UTILE.....	339
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	340
9. DEPANARE.....	341
10. DATE TEHNICE.....	345
11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGÉTICĂ.....	346
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	346

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator,

și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mânuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.

- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherulele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator

trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați

flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.

- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Senzor de gătire

AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.

- Folosiți Senzor de gătire conform destinației sale. A nu se folosi pentru a deschide sau ridica niciun obiect.
- Folosiți doar Senzor de gătire recomandat pentru plită, câte unul pe rând.
- Nu îl folosiți când funcționează incorect sau este deteriorat.
- Nu utilizați Senzor de gătire în cuptor sau în cuptorul cu microunde.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este întotdeauna în interiorul alimentului sau lichidului până la nivelul marcat cu minim.
- Curățați Senzor de gătire înainte și după fiecare utilizare. Aveți grijă, vârful lui Senzor de gătire este ascuțit.

- Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic. Nu spălați Senzor de gătire în mașina de spălat vase. Mânerul din silicon se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor de gătire.
- Utilizați ambalajul original pentru a depozita și încărca Senzor de gătire.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este rece, curat și uscat înainte de a-l introduce în încărcător.
- Depozitați Senzor de gătire într-un loc sigur și uscat, care nu este la îndemâna copiilor.

2.5 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.7 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

ATENȚIE!

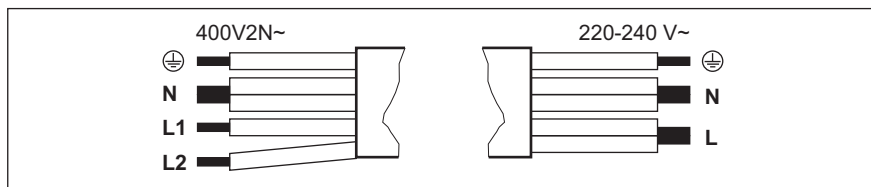
Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



Conexiune cu două faze: 400 V2N~

Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² sau 4x2,5 mm²

5x1,5 mm² sau 3x4 mm²



Verde - galben



Verde - galben

N

Albastru și albastru

N

Albastru și albastru

L1

Negru

L

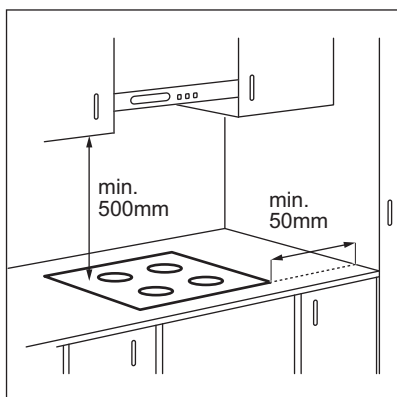
Negru și maro

L2

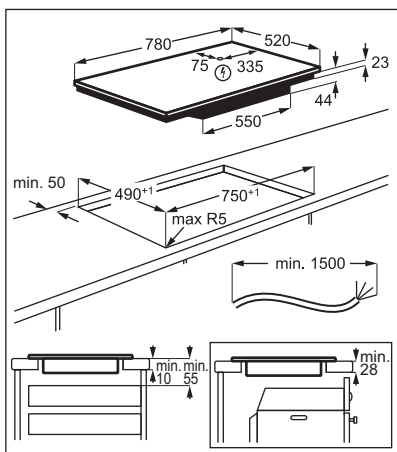
Maro

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



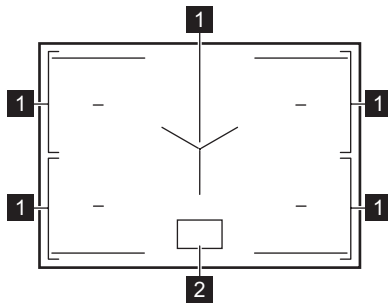
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



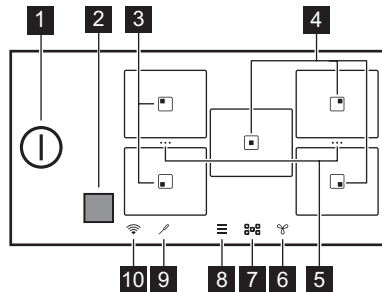
- 1** Zonă de gătire prin inducție
- 2** Panou de comandă



Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Structura panoului de comandă

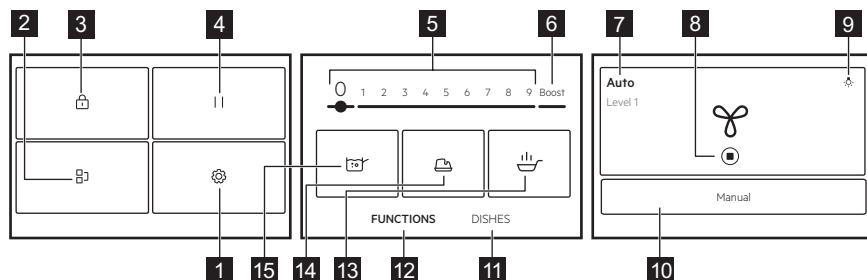
Vedere principală



Simbol	Descriere
1	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Fereastra Hob²Hood comunicatorului cu semnal infraroșu. Nu o acoperiți.
3	Zonă cu funcții Prăjire la tigaie și Fierbere.
4	Zonă cu funcție Fierbere.
5 ...	O comandă rapidă pentru Bridge. Pentru a uni două zone de gătire laterale cu scopul de a crea o singură zonă de gătire sau pentru a împărți zonele unite.
6	Pentru a seta funcțiile hotel.
7	Pentru a deschide prezentarea generală a zonei.

Simbol	Descriere
8	Pentru a deschide Meniu.
9	Indicatorul Senzor de gătire.
10	Indicatorul WiFi.

Vizualizare extinsă



Lista de funcții poate varia în funcție de versiunea software.

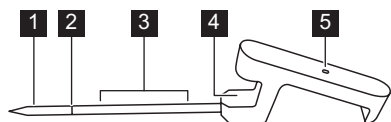
Simbol	Descriere
1	Setări. Pentru a deschide setările plitei.
2	Bridge. Pentru a conecta două zone de gătire din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă.
3	Lock. Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
4	Pause. Pentru setarea tuturor zonelor de gătire care funcționează la setarea minimă.
5 1 - 9	Pentru a seta nivelul de căldură.
6 Boost	Pentru a activa nivelul maxim de încălzire.
7 Manual / Auto	Pentru a afișa setarea curentă a ventilatorului hotei.
8	Pentru a opri/reporni hota.
9	Pentru a aprinde sau stinge iluminarea hotei.
10 Manual / Auto	Pentru a comuta la modul manual sau automat al hotei.
11 Prepare	Pentru a selecta programe automate presetate pentru diferite tipuri de preparate.
12 FUNCȚII	Pentru a selecta programe automate pentru diferite metode de gătire.
13	Prăjire la tigaie. Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de căldură controlate automat.
14	Topire. Pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolată sau unt.

Simbol	Descriere
15 	Fierbere. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

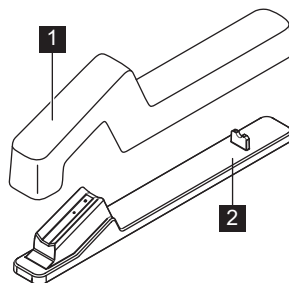
Navigarea prin afișaj

Simbol	Descriere
OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
X	Pentru a închide fereastra pop-up.
^ v	Pentru a restrânge/extinde instrucțiunile de pe afișaj.
	Pentru a activa / dezactiva opțiunea.
< >	Pentru un pas înapoi / înainte cu un nivel la Meniu.

4.3 Senzor de gătire



- 1 Punct de măsurare
- 2 Nivel marcat cu minim
- 3 Intervalul recomandat de adâncime (pentru lichide)
- 4 Cârlig pentru amplasarea Senzor de gătire pe margine
- 5 Lumină de control



- 1 Capac
- 2 Stație de încărcare

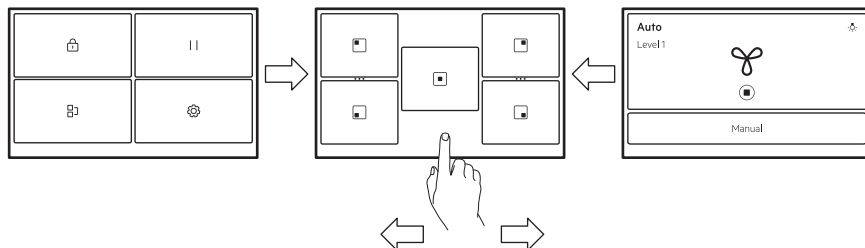
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Navigarea pe afișaj



Pentru a naviga între ecrane, atingeți simbolurile din partea de jos a afișajului. De asemenea, puteți glisa spre stânga pentru a gestiona setările pentru Hob®Hood sau la dreapta pentru a accesa Meniu.



Dacă afișajul nu reacționează imediat, asigurați-vă că atingeți centrul simbolului/opțiunii alese sau încercați să îl apăsați puțin mai mult.

5.2 Prima conectare la rețeaua electrică

Când conectați plita la priză, trebuie să setați Limbă, Strălucire, Volumul și Tonul de la taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

5.3 FlexPower

FlexPower definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Inițial, aparatul funcționează la cel mai înalt nivel de putere posibil. Puteți modifica puterea maximă dacă instalația nu acceptă puterea maximă.



Dacă nivelul de putere este mai mic de 2000 W, nu puteți activa niciun program automat (Prepare sau FUNCȚII).

1. Opriti plita.
2. Asigurați-vă că toate zonele de gătire sunt dezactivate.
3. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
4. Selectați Setări > Configurare > FlexPower și alegeți nivelul de putere corespunzător.

5. Atingeți  sau . Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a confirma selecția.



ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

5.4 Conexiune wireless

Pentru a utiliza aplicația, plita trebuie conectată la rețeaua wireless. WiFi este pornit în mod implicit.

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Conexiuni > WiFi.
3. Atingeți glisorul  pentru a activa WiFi.

Plita este acum pregătită pentru a se conecta la rețeaua wireless și cu aplicația.

4. Atingeți CONECTARE.
5. Descărcați . Scațați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare sau descărcați aplicația direct din magazinul de aplicații.
6. Deschideți aplicația și înregistrați-vă pentru a obține un cont.
7. Adăugați un aparat nou.
8. Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a finaliza procesul de conectare.

Modificarea/dezactivarea conexiunii la rețea

Pentru a deconecta plita de la rețeaua din locuință:

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Conexiuni > WiFi:
 - Pentru a vă deconecta de la rețeaua wireless, atingeți DECONECTARE.
 - Pentru a dezactiva WiFi, atingeți glisorul .

Pentru a conecta plita la noua rețea wireless, consultați „Conexiune wireless / aplicație” de mai sus.

5.5 Senzor de gătire împerechere și calibrare

Plita nu este împerecheată cu Senzor de gătire la livrare. Efectuați împerecherea înainte de prima utilizare sau atunci când o înlocuiți cu una nouă.

Pentru a asigura temperaturi precise, calibrați întotdeauna Senzor de gătire după împerechere.

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Conexiuni > Bluetooth.
3. Atingeți glisorul  pentru a activa Bluetooth.

Plita găsește automat accesoriile disponibile. Dacă Senzor de gătire nu apare în listă, asigurați-vă că este încărcat. Apoi agitați sau

atingeți de două ori până când lumina începe să clipească.

4. Alegeți Senzor de gătire din listă și urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a finaliza procesul de împerechere.

După împerechere, afișajul prezintă automat ecranul de calibrare.

5. Atingeți START și urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a finaliza procesul de calibrare.

Dacă nu calibrați Senzor de gătire în acest moment, puteți face acest lucru mai târziu. Introduceți din nou setările Bluetooth și selectați Senzor de gătire pentru a continua configurarea.

Pentru a utiliza toate funcțiile Senzor de gătire, calibrați mai întâi.

Senzor de gătire resetare/scoatere

În orice moment, îl puteți reseta Senzor de gătire sau deconecta de la plită.

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Conexiuni > Bluetooth. Afișajul indică Senzor de gătire conectat.
3. Atingeți Senzor de gătire.
 - Pentru a calibra Senzor de gătire din nou, atingeți RESETARE.
 - Pentru a scoate Senzor de gătire de pe plită, atingeți .

Pentru a conecta din nou Senzor de gătire sau pentru a adăuga unul nou, consultați „Împerechere și calibrare Senzor de gătire”.

6. UTILIZARE ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei.

- vărsați sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 50 de secunde.

- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După o perioadă de timp pe plită apare un mesaj, iar aceasta se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore



Atunci când utilizați plita Prăjire la tigaie, aceasta se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Topire, plita se dezactivează după 6 ore.

6.3 Detectarea vaselor

Această funcție detectează dacă au fost plasate vase pe zonele de gătire și dezactivează zonele de gătire dacă vasul nu mai este detectabil.

- Dacă puneți mai întâi vasul pe o zonă de gătire și apoi activați plita, o bară gri apare în prezentarea generală a zonei de gătire corespunzătoare.
- Bara nu va apărea dacă nu există niciun vas pe zona de gătire sau dacă vasul nu poate fi detectat din cauza amplasării incorecte sau a materialului inadecvat.
- Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, descrierea zonei de gătire aferente va începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat. Pentru a relua gătitul, asigurați-vă că puneți vasele din nou pe zonele de gătire înainte de expirarea timpului indicat.

6.4 Utilizarea zonei de gătire

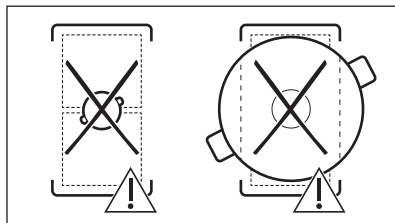
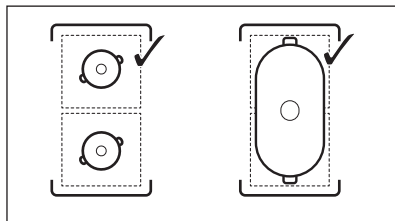
Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.



Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Sfaturi utile”.

Pentru a activa zona de gătire, puneți vasul în centrul zonei de gătire și atingeți simbolul relevant zonei. Programele disponibile apar pe afișaj. Setati nivelul de încălzire sau selectați una dintre funcțiile automate. Pentru a reveni la vizualizarea principală, atingeți **X** din colțul din dreapta sus.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând Bridge.

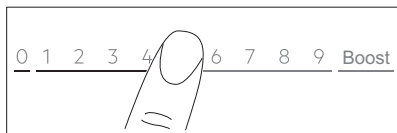


Atunci când alte zone de gătire sunt active, nivelul de încălzire pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

6.5 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătire selectată și atingeți simbolul zonei relevante.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de încălzire.

Pictogramele nivelului de putere 1-9 devin mai mari, iar bara de dedesubt devine, roșie pentru a indica setarea curentă de putere. Atunci când este selectat nivelul de putere, ecranul se schimbă în vizualizarea extinsă a ecranului.



De asemenea, puteți modifica nivelul de încălzire pe ecranul de prezentare generală a zonei. Pentru a accesa ecranul de prezentare generală a zonei, atingeți centrul vizualizării extinse a ecranului. Pentru a modifica nivelul de încălzire, atingeți — sau +. Pentru a deschide vizualizarea extinsă a ecranului, atingeți nivelul de putere.

6.6 Boost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătire prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătire doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătire revine automat la setarea maximă de încălzire.

1. Selectați zona de gătire.
2. Pentru activarea funcției atingeți Boost. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați setarea de încălzire la 0.



Boost nu funcționează atunci când:

- Bridge funcționează,
- puterea în cadrul unei faze este insuficientă (consultați „Management putere”).



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

6.7 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

⚠ AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul **III/II/I** este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

III - Continuare gătire,

II - menține cald,

I - căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.8 Modul Menține cald

Această funcție păstrează mâncarea caldă cu setarea de temperatură scăzută.

Modul Menține cald este disponibil numai atunci când zona de gătire mai este caldă după procesul de gătire finalizat (semnalat cu o pictogramă pentru căldură reziduală vizibilă) și vasul rămâne pe zonă. Funcția nu are efect cu zone de gătire reci.

1. Atingeți  pentru a activa Modul Menține cald.

Modul Menține cald funcționează până când este oprit.

2. Pentru a opri funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

Puteți seta un temporizator, dacă este necesar. Consultați „Opțiuni cronometru”.

6.9 Cronometru

ECO Timer

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de sunetul ECO Timer. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată. Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setați mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setați funcția.
 2. Atingeți simbolul zonei.
 3. Atingeți .
- Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.
4. Bifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
 5. Setarea timpului.
 6. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Puteți modifica setările ECO Timer în timpul gătirii : atingeți cu valoarea cronometrului, apoi atingeți EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de încălzire la **0**. Alternativ, atingeți  cu valoarea timerului, atingeți **X** și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Timer

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată.

Funcția nu are niciun efect asupra niciunei alte funcții care funcționează concomitent.

1. Selectați orice zonă de gătire.

Glisorul relevant apare pe afișaj.

2. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

3. Debifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
4. Setarea timpului.
5. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Puteți modifica Setările Timer în timpul gătirii: atingeți  cu valoarea cronometrului, apoi atingeți EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, Atingeți  cu valoarea cronometrului, atingeți **X** și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

6.10 / ... Bridge

Funcția conectează două zone de gătire care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură. O puteți folosi pentru a găti cu vase mari.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția nu va fi activată.

1. Puneți vasul pe cele două zone de gătire.
 2. Atingeți  > Bridge. De asemenea, puteți utiliza comanda rapidă ... vizibilă în prezentarea generală a zonei.
 3. Setați nivelul de căldură.
- Pentru a dezactiva funcția, atingeți comanda rapidă ... Zonele de gătire își reiau funcționarea independent.

6.11 || Pause

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Nu puteți activa funcția dacă rulează un program automat (Preparate sau FUNCȚII).

Când funcția este activă pot fi utilizate numai simbolurile ① și RELUARE. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului. La finalul perioadei de timer, atingeți oriunde pe ecran pentru a opri semnalul acustic.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Pentru activarea funcției atingeți .

Setarea de încălzire este scăzută la  (Modul Menține cald).

Pentru a dezactiva funcția atingeți RELUARE.

Setările anterioare de încălzire vor fi restabilite.

6.12 Lock

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

1. Setati nivelul de căldură.

2. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

3. Pentru activarea funcției atingeți .

Pentru a dezactiva funcția, apăsați și mențineți apăsat DEBLOCARE timp de 4 secunde.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.13 Child Lock

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Opțiuni > Child Lock.

3. Porniți comutatorul și atingeți literele E-U-O în ordine alfabetică pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

După activare, poate dura puțin timp pentru ca funcția să aibă efect.

6.14 Senzor de gătire informații generale

Senzor de gătire este o sondă de temperatură wireless. O puteți utiliza pentru a regla parametri de gătire la diferite tipuri de preparate și pentru a le menține pe tot parcursul procesului de gătire. Senzor de gătire lucrează ca un termometru, ajutându-vă să monitorizați temperatura alimentului sau lichidului în timpul gătirii. Puteți activa Senzor de gătire pentru Preparate și FUNCȚII, precum și gătitul manual.

Senzor de gătire se conectează la plită prin Bluetooth și este reîncărcabil. Conform normei: EN 60335 Senzor de gătire trebuie încărcat folosind doar stația de încărcare și adaptorul de alimentare incluse în pachet. Un minut de încărcare asigură până la 8 ore de funcționare.

Culoarea luminii indică comportamentul Senzor de gătire:

- Roșu - încărcare
- Roșu intermitent - alarmă / baterie descărcată
- Verde - încărcat complet
- Albastru - conectare

Punctul de măsurare se află la jumătatea dintre vârf și nivelul marcat cu minim. Introduceți Senzor de gătire în aliment cel puțin până la nivelul marcat cu minim. Puneți Senzor de gătire pe marginea oalei sau cratiței de cârlig. Numai partea metalică a senzorului alimentar poate intra în contact cu alimentele și lichidele. În cazul în care cade într-un lichid, îndepărtați-l cu atenție folosind un instrument adecvat.

Sfaturi pentru lichide

- Scufundați Senzor de gătire în lichid 2-5 cm peste marcajul de nivel minim pentru a obține cele mai bune rezultate la gătit.
- Folosiți un capac pentru a economisi timp și energie. Bifați caseta Utilizare capac.

Sfaturi pentru preparate solide

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a introduce corect Senzor de gătire în preparate pentru cele mai bune rezultate la gătit.
- Introduceți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatelor.

- Asigurați-vă că Senzor de gătire este introdus ferm în preparat.
- Pentru carne / pește cu o grosime de 2 - 3 cm, vârful Senzor de gătire să atingă baza vasului.
- Scoateți Senzor de gătire înainte de a întoarce bucata de preparat, dacă este necesar, apoi puneți-o la loc.
- Dacă folosiți o planchă, asigurați-vă că mânerul Senzor de gătire rămâne în exteriorul suprafeței sale.

6.15 Gătire cu Senzor de gătire

Asigurați-vă că Senzor de gătire este conectat, calibrat și încărcat înainte de a începe să gătiți. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

Când utilizați programe automate precum „FUNCȚII” sau „Preparate”, utilizați Senzor de gătire ca ajutor suplimentar pentru măsurarea, setarea și reglarea temperaturii dorite a zonei de gătire specificate pentru fiecare preparat sau metodă de gătire. Consultați „FUNCȚII” și „Preparate”.

1. Alegeți funcția sau tipul de preparat din Meniu.
2. Atingeți  în colțul din dreapta sus al afișajului pentru a seta sau regla temperatura dorită.
 - Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a utiliza setările implicite. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați ☐ înainte de a activa funcția.
 - Pentru unele funcții există recomandări durabile disponibile pe afișaj.
 - Pentru Prăjire la tigaie, puteți modifica nivelul implicit de căldură. Pentru anumite preparate, puteți verifica temperatura zonei de mijloc a alimentului dacă folosiți Senzor de gătire.
 - Unele opțiuni încep cu preîncălzire. Puteți urmări progresul pe bara de comandă.
 - Pentru majoritatea opțiunilor, de ex. Mod de gătire SousVide și Poșat, puteți schimba temperatura implicită.

- Puteți modifica durata de gătire implicită sau să vă setați propria durată. Doar pentru Mod de gătire SousVide este predefinită durata de gătire minimă.

3. Urmăriți instrucțiunile din ferestrele pop-up.
4. După ce timpul setat a expirat și/sau temperatura dorită a fost atinsă, este emis un semnal acustic și apare o notificare. Pentru a închide fereastra, atingeți OK.

Termometru

Când gătiți manual, puteți utiliza Senzor de gătire ca termometru pentru a măsura temperatura preparatului și pentru a vă anunța când a fost atinsă temperatura dorită.

1. Deschideți glisorul pentru zona de gătire și setați nivelul de căldură.

2. Atingeți  în colțul din dreapta sus al afișajului.

Urmează instrucțiunile de pe afișaj.

3. Setati temperatura dorită a preparatului. Temperatura curentă măsurată de Senzor de gătire este acum vizibilă în colțul din dreapta al afișajului. Atingeți din nou pentru a regla temperatura dorită, dacă este necesar.
4. După ce zona de gătire atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o notificare.

6.16 FUNCȚII: Prăjire la tigaie

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita reglează temperatura pentru diferite tipuri de alimente și o menține pe durata gătirii. După setarea nivelului de încălzire, nu mai este necesară ajustarea manuală a temperaturii.

ATENȚIE!

Folosiți doar vase reci.

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei/grăsime pe una dintre zonele de gătire din partea stângă.
2. Selectați FUNCȚII > Prăjire la tigaie.
3. Conectați Senzor de gătire, dacă este necesar.

Atingeți  pentru a regla temperatura.

4. Alegeți un nivel de prăjire.

Preîncălzirea va începe.

5. Setati o funcție cronometru, dacă este necesar.

Cronometrul va porni imediat.

După ce cratița atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Acum puteți adăuga uleiul și alimentele în tigaie. Pentru a închide fereastra și a începe prăjirea, atingeți OK. Pentru a opri manual funcția, atingeți 0 de pe bara de comandă.

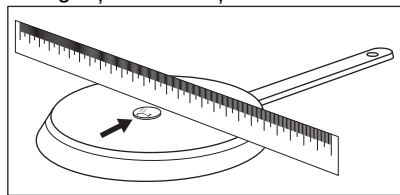
Sfaturi și recomandări:

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj legate de momentul în care să întoarceți alimentele sau pentru a regla nivelul de încălzire.
- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți mari sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea vaselor grele poate dura mai mult.
- Utilizați cratițele laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supraîncălzirea acestora.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

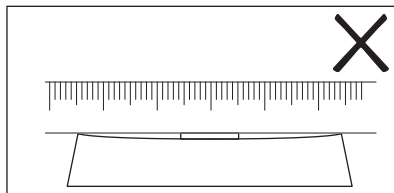
Cratițe adecvate pentru funcția Prăjire la tigaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

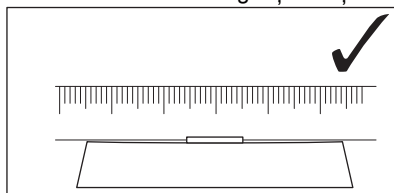
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița este incorectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este corectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



6.17 FUNCȚII: Fierbere

Această funcție reglează automat nivelul de căldură astfel încât apa să nu clocotească după ce a ajuns la punctul de fierbere.

Fierbere funcția necesită Senzor de gătire pentru a funcționa.

ATENȚIE!

Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timp ce funcția este activă.

1. Puneți un vas umplut cu apă pe zona de gătire. Lichidul trebuie să acopere complet marcajul de nivel minim de pe Senzor de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Fierbere.
3. Conectați Senzor de gătire.

Atingeți  pentru a regla temperatura.

4. Setati o funcție cronometru, dacă este necesar.

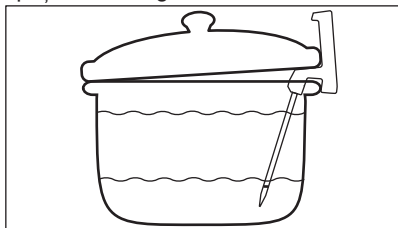
Cronometrul va porni imediat.

5. Pentru a opri manual funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

După ce punctul de fierbere a fost atins, plita reduce automat setarea nivelului de încălzire. În acest moment puteți să ajustați manual, după cum este necesar. Urmați instrucțiunile de pe ecran.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.
- Încărcați Senzor de gătire înainte de gătire.
- Calibrați Senzor de gătire înainte de utilizare pentru a determina punctul de fierbere exact.
- Umpleți vasul cu apă rece sau la temperatura camerei. Nivelul minim de lichid trebuie să acopere complet marcajul de nivel minim de pe Senzor de gătire. Nivelul maxim de lichid lasă cel puțin 4 cm spațiu sub marginea vasului.



- În funcție de tipul de aliment și de vasul utilizat, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins, dacă este nevoie.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie. Aveți grijă când îl scoateți.

6.18 FUNCȚII: Topire

Puteți utiliza această funcție pentru topirea produselor, de ex. ciocolată sau unt.

ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Topire.
3. Setări o funcție cronometru, dacă este necesar.
4. Atingeți OK.

Pentru a opri manual funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

6.19 Preparete

Această funcție vă ajută să preparați diferite alimente utilizând programe prestabilite dedicate anumitor categorii de alimente.

Disponibilitatea programelor depinde de zona de gătire.

ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau conecta două zone laterale folosind Bridge.
2. Selectați: Preparete.
3. Selectați tipul de aliment.
4. Conectați Senzor de gătire, dacă este necesar.

Atingeți  pentru a regla temperatura.

5. Setări o funcție Timer, dacă este necesar.
6. Urmează instrucțiunile de pe afișaj. În funcție de tipul de aliment și de programul selectat, puteți seta și modifica detalii, de ex. nivelul de gătire, nivelul de încălzire pentru prăjire etc.

Sfaturi și recomandări:

- Preparatele gătite cel mai des sunt adăugate automat la lista Aproape gătit.
- Unele preparate au nume lungi, care nu pot fi afișate complet în listă. Pentru a vizualiza numele complet al unui preparat, atingeți „...”.
- Puteți adăuga manual programe în lista de Favorite .
- Puteți ascunde anumite programe atingând . Pentru a restabili programele, mergeți la Setări > Configurare > Preparete.

6.20 Hob²Hood

Este o funcție automată care conectează plita la o hotă potrivită. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este definită și reglată automat în funcție de setarea modului și de temperatura celor mai fierbinți vase de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită sau de pe hotă.



Dacă modificați viteza ventilatorului pe hotă, conexiunea implicită cu plita va fi dezactivată. Pentru a reactiva funcția, opriți și porniți din nou ambele aparate.



La unele hote, funcția poate fi dezactivată în mod implicit. În astfel de cazuri, activați mai întâi funcția pe hotă, apoi pe plită. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Setarea modului automat pentru ventilator

Pentru a seta hota la un mod automat, alegeți dintre următoarele viteze setate ale ventilatorului: Modul 2 - Modul 6. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Puteți seta plita să activeze doar lumina, selectând modul 1.

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Hob²Hood.
3. Porniți un comutator pentru a activa hota. Toate modulele automate apar sub formă de listă.
4. Alegeți modul.
5. Atingeți  sau  pentru a salva selecția și a părăsi.

Pentru a verifica nivelul curent al vitezei ventilatorului, atingeți . Nivelul vitezei ventilatorului este vizibil în colțul din stânga sus al afișajului. Pentru a opri ventilatorul, atingeți . Pentru a porni ventilatorul, atingeți .

Moduri automate	Iluminare automată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
		Viteză ventilator	
	Oprit	-	-
Mod 1	Pornit	-	-
Mod 2 ³⁾	Pornit	1	1
Mod 3	Pornit	-	1
Mod 4	Pornit	1	1

Moduri automate	Iluminare automată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
		Viteză ventilator	
Mod 5	Pornit	1	2
Mod 6	Pornit	2	3

1) Plita detectează procesul de fierbere și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Setarea modului ventilator manual

Puteți regla nivelul vitezei ventilatorului manual.

1. Atingeți .

2. Atingeți Manual.

Apare o bară de comandă cu viteza curentă a ventilatorului.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de viteză al ventilatorului.

Pentru a activa nivelul maxim de viteză al ventilatorului atingeți Boost. Ventilatorul funcționează în modul Boost pentru o anumită perioadă de timp. După această perioadă de timp, nivelul vitezei ventilatorului se modifică automat la treapta 3. Pentru a dezactiva Boost manual, apăsați 0.

Lumină hotă

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la 1 - Mod 6. De asemenea, puteți activa sau dezactiva manual lumina de pe hotă.

Activarea manuală a luminii

1. Atingeți .

2. Atingeți  pentru a aprinde lumina.

Pentru a stinge lumina, atingeți  din nou.

6.21 Limbă

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Configurare > Limbă.

3. Alegeți limba din listă.

Pentru a salva selecția, atingeți **X** sau **<**.
Apoi, alegeți DA în fereastra pop-up.

Dacă alegeți limba greșită, atingeți **≡** > .
Va apărea o listă. Selectați prima opțiune din partea din stânga sus, apoi a doua opțiune din partea din dreapta sus. Derulați în jos pentru a alege limba corectă din listă. Atunci când apare fereastra pop-up, alegeți opțiunea din dreapta.

6.22 Tonul de la taste/Volumul

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

De asemenea, puteți alege nivelul volumului.

1. Atingeți **≡** pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volumul.
3. Alegeți opțiunea corespunzătoare. Setarea este salvată automat.

6.23 Strălucire

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 5 niveluri de luminozitate, 1 fiind cel mai scăzut, iar 5 fiind cel mai ridicat.

1. Atingeți **≡** pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Strălucire.
3. Alegeți nivelul corespunzător. Setarea este salvată automat.

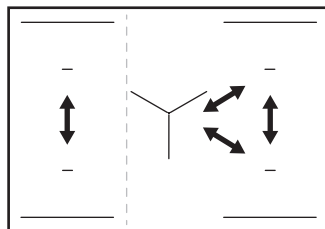
6.24 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

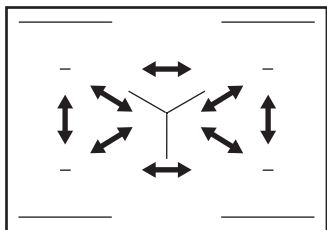
- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.

- Setarea de încălzire a zonei de gătire selectate prima dată (sau a unei zone de gătire care utilizează FUNCȚII sau Prepare) este întotdeauna prioritară. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Culoarea barei de comandă indică opțiunile disponibile pentru setările de încălzire:
 - roșu - nivelul curent de încălzire,
 - alb - nivelul maxim disponibil de încălzire,
 - gri deschis - nivelul de încălzire indisponibil (Management putere este activ).
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Dacă puterea totală a plitei este limitată (1500 W - 6000 W), funcția distribuie puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare” > „FlexPower”.



7. SFATURI UTILE

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Doar pentru funcția Prăjire la tigaie, utilizați numai vase cu fundul plat.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.
 - Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

7.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

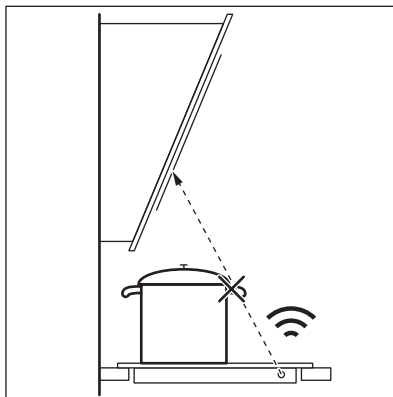
- clic: comutarea electrică are loc, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

7.3 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Hotele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul

8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.

- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.



AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.

- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

8.3 Curățarea Senzor de gătire

- Curățați Senzor de gătire înainte de prima utilizare.
- Utilizați numai detergenți neutri.
- Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Nu spălați Senzor de gătire în mașina de spălat vase.
- Mânerul din plastic se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor de gătire.

9. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pause funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
După ce activați programele automate (Preparate sau FUNCȚII), plita începe încălzirea, se oprește și apoi pornește din nou.	Aceasta este o verificare de siguranță pentru a vă asigura că Senzor de gătire se află într-un vas pentru care au fost activate programele automate (Preparate sau FUNCȚII).	Este o procedură normală, nu indică nicio defectare.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat.	Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone.
	FlexPower Nivelul este prea scăzut.	Schimbați puterea maximă în Meniu. Consultați „Înainte de prima utilizare”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Senzor de gătire nu răspunde sau afișajul indică faptul că Senzor de gătire nu este găsit.	Senzor de gătire este descărcat sau Bluetooth nu este setat.	Încărcați Senzor de gătire. Conectați Senzor de gătire cu plita prin Bluetooth. Consultați „Senzor de gătire Împerechere și calibrare”.
Afișajul arată că temperatura apei depășește 100 °C.	Nu ați calibrat Senzor de gătire sau nu ați făcut corect acest lucru.	Calibrați din nou Senzor de gătire. Consultați Senzor de gătire „Împerechere și calibrare”.
	Ați pus prea multă sare în apă.	Nu sărați apa care fierbe.
	Alte aparate funcționează la aceeași frecvență și afectează conexiunea.	Îndepărtați toate aparatele care pot afecta conexiunea. Consultați „Date tehnice”.
Temperatura alimentului este diferită de cea așteptată.	Senzor de gătire este introdus incorect.	Asigurați-vă că punctul de măsurare se află în partea cea mai groasă a alimentului. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Lumina roșie de pe Senzor de gătire clipește.	Senzor de gătire este descărcat sau deteriorat.	Încărcați Senzor de gătire. Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
Plita detectează salturi semnificative de temperatură.	Ați adăugat puțină apă sau ați schimbat vasul în timpul gătirii.	Evitați să adăugați apă sau să schimbați vasul după ce pornește o funcție.
	Căldura din vas nu s-a întins uniform, în special pentru lichide groase.	Amestecați frecvent mâncarea.
Vasul devine prea fierbinte sau mâncarea se arde prea rapid.	Ați folosit un vas care este prea mic.	Folosiți vase ale căror dimensiuni sunt adecvate pentru o anumită zonă de gătire. Consultați „Date tehnice”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa o funcție.	O altă funcție rulează pe aceeași zonă de gătire, ceea ce previne activarea.	Oprii funcția înainte de a activa alta.
Programele automate (Preparate sau FUNCȚII) sau Mod de gătire SousVide se opresc.	La începutul sesiunii de gătire, temperatura lichidului din interiorul vasului este de peste 40°C. Vasul folosit este fierbinte.	Folosiți doar lichide reci. Nu preîncălziți vasul.
Hob²Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Ecranul Hob²Hood nu este vizibil.	Este Hob²Hood oprit din setări.	Mergeți la setări/Hob²Hood și activați funcția.
Hob²Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat Mod 1.	Modificați modul la Modul 1 - Modul 6sau așteptați până când începe modul automat.
Hob²Hood Modulile 1 - 6 , dar iluminarea este oprită.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
A fost setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Urmați instrucțiunile din „Utilizarea zilnică”, „Limbă” pentru a schimba limba greșită.
O zonă de gătire se dezactivează.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și un mesaj se aprinde.	Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare E - U - O.	Child Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de nivel al puterii clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Sfaturi utile”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 se aprinde.	Conexiunea electrică este defectă.	Deconectați plita de la rețea și verificați conexiunea. Consultați „Instalarea”.
 se aprinde.	Senzorul de temperatură a zonei detectează o temperatură prea ridicată sau prea scăzută.	Lăsați zona de gătire să se răcească sau creșteți temperatura ambianță la peste 15°C. Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
 se aprinde.	Ventilatorul de răcire este blocat.	Asigurați-vă că ventilatorul nu este obturat de niciun obiect. Dacă ventilatorul nu este obturat de nimic și problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Vasele se încălzesc mai mult de 5 min.	Fundul vasului nu este compatibil cu inducția.	Folosiți vase cu o bază adecvată (plată, magnetică). Consultați „Sfaturi utile”.
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
Plita nu se poate conecta la rețeaua wireless.	Routerul blochează noi participanți WLAN.	Asigurați-vă că routerul permite participanți noi. Reporniți routerul, dacă este necesar.
	Conexiunea wireless a plitei nu este activată.	Activați WiFi. Consultați „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless/aplicație.
	Frecvența routerului este setată la 5 GHz.	Modificați setările routerului la 2,4 GHz sau 2,4+5 GHz. Dacă routerul suportă doar frecvența de 5 GHz, plita nu poate fi conectată.
	Semnalul rețelei wireless este slab.	Mutați routerul mai aproape de plită. Utilizați un WiFi repetor pentru a amplifica semnalul, dacă este necesar.
Plita nu poate fi găsită în lista de rețele WLAN din setările aplicației.	Plita este deja conectată la rețea, dar este posibil să nu fie vizibilă.	Deconectați plita de la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiunea wireless/aplicație.
Nu este disponibil un nivel mai ridicat de căldură.	Management putere funcționează și reduce puterea maximă.	Consultați capitolul „Utilizare zilnică” Management putere.
Funcția Fierbere nu pornește.	Marcajul laser de pe vârful Senzor de gătire nu este complet scufundat în lichid. Apa este prea caldă. Senzor de gătire nu este încărcat.	Adăugați mai multă apă în vas. Utilizați apă la temperatura camerei. Încărcați Senzor de gătire înainte de a începe procesul de gătire.
Funcția Fierbere funcționează incorect.	Citirea temperaturii este incorectă deoarece Senzor de gătire nu este calibrat.	Calibrați Senzor de gătire înainte de primul proces de gătire.
Încălzirea cu funcția Prăjire la tigaie durează mult.	Vasele de gătit sunt prea mici, prea grele sau partea inferioară este neuniformă.	Consultați „Sfaturi utile”.

9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați

informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de

garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model TH85IM30FB:
Tip 62 D5A 01 EA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW



10.2 WiFi conexiune

WiFi frecvența	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Boost [W]	Boost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 210

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

Frecvența de funcționare	2400 - 2483,5 MHz
Putere maximă de transmisie	7 dBm
Interval de temperatură	0 - 200°C
Ciclu de măsurare	2 seconds

10.4 Senzor de gătire specificații tehnice

Senzor de gătire este aprobat pentru a fi folosit în contact cu mâncarea.

11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	TH85IM30FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	5	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față	21.0 cm
	Stânga spate	21.0 cm
	Mijloc spate	21.0 cm
	Dreapta față	21.0 cm
	Dreapta spate	21.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	180.8 Wh/kg
	Stânga spate	175.4 Wh/kg
	Mijloc spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	189.4 Wh/kg
	Dreapta spate	184.4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

11.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

11.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.5 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie

puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la

centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	348
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	351
3. УСТАНОВКА.....	354
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	356
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	359
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	361
7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	372
8. УХОД И ОЧИСТКА.....	374
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	374
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	379
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	380
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	381

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них специальным приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки,

извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
 - Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
 - Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
 - Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
 - Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
 - Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
 - Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
 - На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
 - При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
 - Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.



ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорку без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Термощуп



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.

- Используйте Термощуп по назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной панели Термощуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термощуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или был погружен в жидкость, по крайней мере, до минимальной отметки.
- Необходимо очищать Термощуп до и после каждого использования. Будьте осторожны, кончик Термощуп острый.
- Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термощуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.
- Для хранения и зарядки Термощуп используйте оригинальную упаковку.

- Перед помещением Термошуп в зарядное устройство убедитесь, что он холодный, чистый и сухой.
- Храните Термошуп в безопасном, сухом месте, недоступном для детей.

2.5 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве

запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

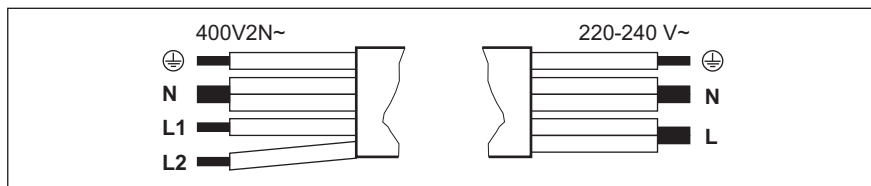
Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов коричневого и черного цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В 2N~

5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм²



Зеленый – желтый

N

Синий и синий

L1

Черный

L2

Коричневый

Однофазное подключение: 220 - 240 В~

5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм²



Зеленый – желтый

N

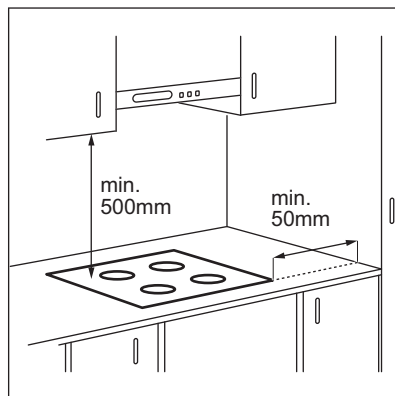
Синий и синий

L

Черный и коричневый

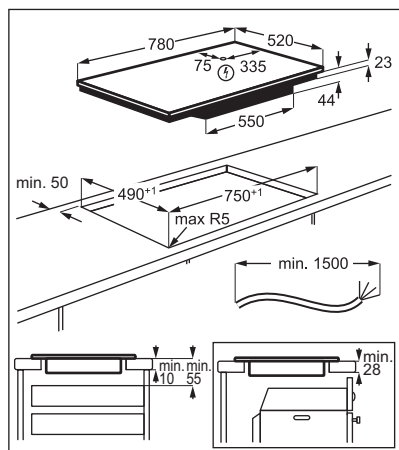
3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции

варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



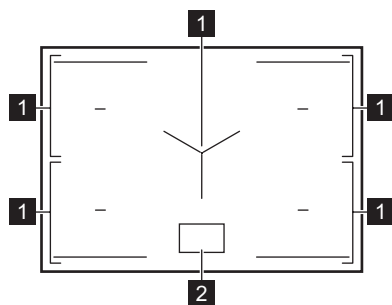
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



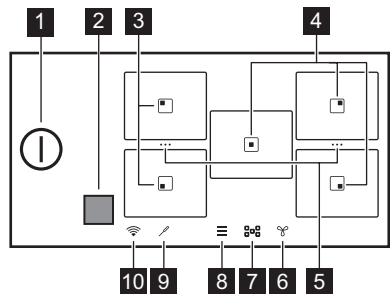
- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления



Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

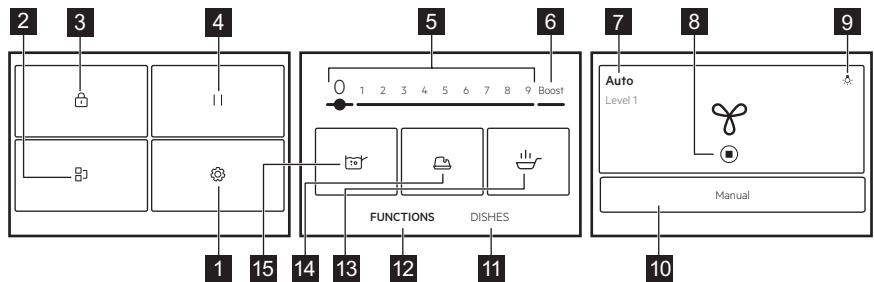
4.2 Расположение панели управления

Основное меню



Символ	Описание
1	Включение и выключение варочной панели.
2	Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob²Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
3	Зона с функциями Жарение и Варка.
4	Зона с функцией Варка.
5 ...	Ярлык для Bridge. Объединение двух расположенных рядом конфорок для создания одной конфорки или разделения объединенных конфорок.
6	Настройка функций вытяжки.
7	Открытие экрана данных конфорок.
8	Открытие Меню.
9	Индикатор Термощуп.
10	Индикатор WiFi.

Расширенный вид



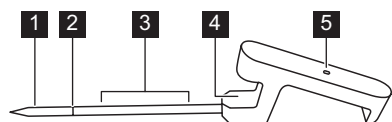
Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

Символ	Описание
1 	Настройки. Открытие настроек варочной панели.
2 	Bridge. Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.
3 	Lock. Блокировка / разблокировка панели управления.
4 	Пауза. Перевод всех работающих конфорок на минимальный уровень нагрева.
5 1 - 9	Установка мощности нагрева.
6 Boost	Включение максимального уровня нагрева.
7 Ручной режим / Auto	Отображение текущей настройки вентилятора вытяжки.
8 	Остановка / перезапуск вытяжки.
9 	Включение или выключение освещения вытяжки.
10 Ручной режим / Auto	Переключение вытяжки в ручной или автоматический режим.
11 Блюда	Выбор предустановленных автоматических программ для различных видов блюд.
12 ФУНКЦИИ	Выбор автоматических программ для различных способов приготовления.
13 	Жарение. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд.
14 	Растапливание. Растапливание различных продуктов, например, шоколада или сливочного масла.
15 	Варка. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.

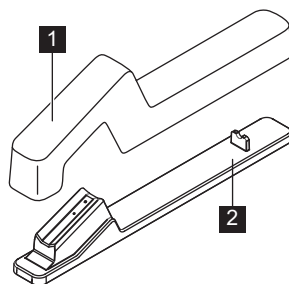
Навигация по дисплею

Символ	Описание
OK	Для подтверждения выбора или настроек.
X	Для закрытия всплывающего окна.
	Свертывание или развертывание инструкций на дисплее.
	Включение или выключение опции.
	Перемещение на один уровень вперед или назад по Меню.

4.3 Термощуп



- 1** Точка измерения
- 2** Метка минимального уровня
- 3** Рекомендуемый диапазон погружения (для жидкостей)
- 4** Крюк для установки Термощуп на краю посуды
- 5** Контрольная лампочка



- 1** петли
- 2** Зарядная станция

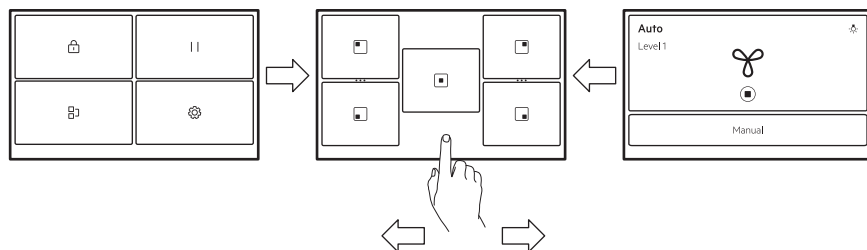
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Навигация по дисплею



Для перехода между экранами коснитесь символов в нижней части экрана. Вы также можете провести пальцем влево для управления настройками Hob²Hood или вправо для перехода к Меню.



Если дисплей не реагирует немедленно, убедитесь, что вы коснулись центра выбранного символа/опции или попытайтесь нажать его немного позже.

5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать язык, Яркость, громкость и Тоны кнопок.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

5.3 FlexPower

FlexPower определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

Заводская настройка прибора соответствует максимальному уровню мощности. Если подключение не позволяет использовать полную мощность, ее можно изменить.



Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать какие-либо автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ) невозможно.

1. Выключите варочную панель.
2. Убедитесь, что все конфорки выключены.
3. Коснитесь  на дисплее, чтобы открыть Меню.
4. Выберите последовательно Настройки > Настройка > FlexPower, а затем выберите подходящий уровень мощности.
5. Коснитесь < или X. Для подтверждения выбора следуйте инструкциям на дисплее.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

5.4 Беспроводное подключение/подключение к приложению

Для использования приложения варочная панель должна быть подключена к беспроводной сети. WiFi включена по умолчанию.

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Подключения > WiFi.
3. Коснитесь ползунок , чтобы активировать WiFi.

Теперь варочная панель готова к подключению к беспроводной сети и приложению.

4. Коснитесь ПОДКЛЮЧЕНИЕ.
5. Загрузите приложение. Отсканируйте QR-код, расположенный на задней стороне обложки руководства пользователя, или загрузите приложение непосредственно из магазина приложений.
6. Откройте приложение и зарегистрируйтесь, чтобы получить учетную запись.
7. Добавьте новый прибор.
8. Следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить процесс подключения.

Изменение/деактивация сетевого подключения

Чтобы отключить варочную панель от домашней сети:

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Подключения > WiFi:
 - Чтобы отключить прибор от беспроводной сети, нажмите ОТКЛЮЧЕНИЕ.
 - Для выключения WiFi коснитесь ползунок .

Для подключения варочной панели к новой беспроводной сети см. раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения» выше.

5.5 Сопряжение и калибровка Термощуп

Во время поставки Термощуп не сопряжен с варочной панелью. Сопрягите его перед первым использованием или при замене на новый.

Для обеспечения точности измерения температуры всегда калибруйте Термощуп после сопряжения.

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Подключения > Bluetooth.
3. Коснитесь ползунок , чтобы активировать Bluetooth.

Варочная панель автоматически находит доступные аксессуары. Если Термощуп не отображается в списке, убедитесь, что он

заряжен. Затем встряхните или коснитесь дважды, пока индикатор не начнет мигать.

4. Выберите Термощуп из списка и следуйте инструкциям на дисплее, чтобы завершить процесс сопряжения.

После сопряжения на дисплее автоматически отображается экран калибровки.

5. Нажмите START и следуйте инструкциям на дисплее, чтобы завершить процесс калибровки.

Если не откалибровать Термощуп на этом этапе, это можно сделать позже. Введите настройки Bluetooth еще раз и выберите Термощуп, чтобы продолжить настройку. Чтобы использовать все функции Термощуп, сначала откалибруйте его.

Сброс/удаление Термощуп

В любой момент можно сбросить Термощуп или отключить его от варочной панели.

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Подключения > Bluetooth.

На дисплее отображается подключенный Термощуп.

3. Нажмите Термощуп.
 - Для повторной калибровки Термощуп коснитесь СБРОСИТЬ.
 - Чтобы отключить Термощуп от варочной панели, коснитесь .

Для повторного подключения Термощуп или добавления нового см. раздел «Сопряжение и калибровка Термощуп».

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

6.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки.
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели.
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в

- кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Индукционная конфорка выключается автоматически через 50 секунд.
 - Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная панель выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



При использовании Жарение варочная панель выключается через 1,5 часа.
При использовании Растапливание варочная панель выключается через 6 часов.

6.3 Обнаружение посуды

Данная функция определяет наличие кухонной посуды на конфорках и выключает их, если во время приготовления не обнаружено посуды.

- Если вы поставите посуду на конфорку до включения прибора, на экране данных этой конфорки отобразится панель управления серого цвета.
- Панель не отображается, если на конфорке нет посуды или посуда не обнаруживается из-за неправильного размещения или неподходящего материала.
- Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, экран данных соответствующей конфорки начнет мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится. Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки до истечения указанного времени.

6.4 Использование конфорок

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

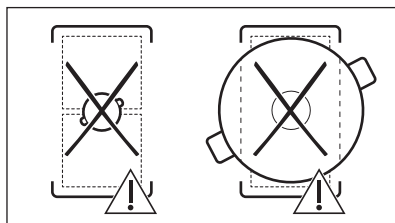
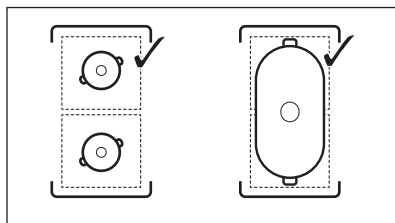


Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).

Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

Для включения конфорки поместите посуду в центр конфорки и коснитесь символа соответствующей конфорки. На дисплее отобразятся доступные программы. Установите уровень нагрева или выберите одну из автоматических функций. Чтобы вернуться в основное меню, в правом верхнем углу коснитесь **X**.

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

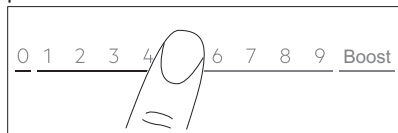


В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

6.5 Настройки нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Установите кастрюлю на выбранную конфорку и коснитесь символа соответствующей конфорки.
3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить требуемый уровень нагрева.

Значки уровней мощности 1-9 увеличиваются, а панель управления светится красным цветом и отображает текущую мощность. При выборе уровня мощности экран переходит в расширенный режим.



Уровень нагрева можно также изменить на экране данных конфорки. Чтобы перейти на экран данных конфорки, коснитесь центра расширенного экрана. Для изменения уровня нагрева коснитесь — или +. Чтобы открыть расширенный экран, коснитесь уровня мощности.

6.6 Boost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Данная функция может быть включена для конфорки только в течение ограниченного времени. По истечении этого времени конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь Boost, чтобы включить функцию.

Функция выключается автоматически. Чтобы вручную отключить эту функцию, выберите конфорку и измените уровень нагрева на «0».



Boost не работает, когда:

- Работает Bridge.
- Мощность в одной фазе недостаточна (см. раздел «Система управления мощностью»).



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

6.7 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор **III / II / I**, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

III — продолжить приготовление;

II — поддержание тепла;

I — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.8 Режим поддержания тепла

Данная функция сохраняет блюда в теплом состоянии при низком значении температуры.

Режим поддержания тепла можно использовать только в том случае, если конфорка еще теплая после завершения процесса приготовления (отображается значок остаточного тепла) и посуда стоит

на конфорке. Данная функция не работает при холодной конфорке.

1. Коснитесь  для включения Режим поддержания тепла.
Режим поддержания тепла работает до тех пор, пока не выключится.
2. Для выключения функции коснитесь  в верхнем левом углу дисплея.
При необходимости можно установить таймер. См. главу «Опции таймера».

6.9 Опции таймера

ECO Timer

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала ECO Timer. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена. Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь .
На дисплее появится меню таймера.
4. Чтобы включить функцию, установите флажок Выключить конфорку.
5. Установите время.
6. Коснитесь ОК для подтверждения.
Выбор также можно отменить касанием .

Вы можете изменить настройки функции ECO Timer во время приготовления:

коснитесь  рядом с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и появляется всплывающее окно. Для выключения сигнала коснитесь ОК.

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на 0. Другой вариант: коснитесь  рядом со значением таймера, затем коснитесь  и подтвердите свой выбор в открывшемся всплывающем окне.

Timer

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена.

Функция не влияет на другие одновременно работающие функции.

1. Выберите любую конфорку.
При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.
2. Коснитесь .
На дисплее появится меню таймера.
3. Чтобы включить данную функцию, уберите флажок Выключить конфорку.
4. Установите время.
5. Коснитесь ОК для подтверждения.
Выбор также можно отменить касанием .

Вы можете изменить настройки функции Timer во время приготовления: коснитесь  рядом с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и отображается всплывающее окно. Коснитесь ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Для выключения функции Коснитесь  рядом с таймером, выберите  и подтвердите свой выбор при появлении всплывающего окна.

6.10 / ... Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева. Данную функцию можно использовать для приготовления в большой посуде.

Посуда должна накрывать центры обеих конфорок. Если посуда расположена между двумя центрами, данная функция не включается.

1. Поставьте посуду на две конфорки.
2. Нажмите  > Bridge. Можно также использовать ярлык , видимый в обзоре зоны.
3. Установите уровень нагрева. Для выключения функции коснитесь ярлыка . Конфорки начнут снова работать независимо друг от друга.

6.11 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

Вы не можете активировать эту функцию, если выполняется какая-либо автоматическая программа (Блюда или ФУНКЦИИ).

При работе функции возможно использование только символов  и ВОЗОБНОВИТЬ. Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера. По окончании работы таймера коснитесь любого места на экране, чтобы выключить звуковой сигнал.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Уровень нагрева снижается до  (Режим поддержания тепла). Чтобы выключить функцию, коснитесь ВОЗОБНОВИТЬ.

Будут восстановлены предыдущие настройки нагрева.

6.12 Lock

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

1. Установите уровень нагрева.
2. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Для выключения функции нажмите и удерживайте РАЗБЛОКИРОВАТЬ в течение 4 секунд.



При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.13 Child Lock

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Опции > Child Lock.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв E–U–O в алфавитном порядке.

Чтобы отключить данную функцию, установите переключатель в положение «ВЫКЛ».

После включения может пройти некоторое время, прежде чем функция начнет работать.

6.14 Общая информация о Термощуп

Термощуп — это беспроводной датчик температуры. Его можно использовать для настройки параметров приготовления в зависимости от типа продуктов и их поддержания на протяжении всего процесса приготовления. Термощуп также работает как термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Можно включить Термощуп для Блюда и ФУНКЦИИ, а также в ручном режиме.

Термощуп подключается к варочной панели через Bluetooth и требует зарядки. В соответствии с нормой: EN 60335 Термощуп следует заряжать только с помощью зарядной станции и адаптера питания, входящих в комплект. Одна минута зарядки обеспечивает до 8 часов работы.

Цвет лампочки индикатора указывает на состояние Термощуп:

- Красный — заряжается

- Красный мигающий — сигнал тревоги / низкий заряд батареи
- Зеленый — полностью заряжен
- Синий — происходит соединение

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня.

Установите Термощуп в продукт как минимум до отметки минимального уровня. Поместите Термощуп на край кастрюли или сковороды с помощью крючка. Только металлическая часть термощупа может контактировать с пищей и жидкостью. Если он упал в жидкость, осторожно извлеките его с помощью подходящего предмета.

Рекомендации в случае жидкостей

- Погрузите Термощуп в жидкость на 2-5 см выше отметки минимального уровня, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления.
- Используйте крышку для экономии времени и энергии. Поставьте отметку в поле «Использовать крышку».

Рекомендации в случае твердых продуктов

- Следуйте инструкциям на дисплее, чтобы правильно поместить Термощуп в продукт для достижения оптимальных результатов приготовления.
- Вставьте Термощуп в самую толстую часть продукта.
- Убедитесь, что Термощуп надлежащим образом вставлен в продукт.
- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см смончик Термощуп должен касаться дна посуды.
- При необходимости снимите Термощуп перед переворачиванием куска, затем снова установите его.
- При приготовлении на плече убедитесь, что ручка Термощуп находится за пределами ее поверхности.

6.15 Приготовление при помощи Термощуп

Перед началом приготовления убедитесь, что Термощуп подключен, откалиброван и

заряжен. См. раздел «Перед первым использованием».

При использовании автоматических программ, таких как «ФУНКЦИИ» или «Блюда», используйте Термощуп в качестве дополнительного вспомогательного средства для измерения, установки и регулировки целевой температуры конфорки, указанной для каждого блюда или способа приготовления. См. разделы «ФУНКЦИИ» и «Блюда».

1. Выберите функцию или вид блюда из Меню.
2. Нажмите  в правом верхнем углу дисплея, чтобы установить или отрегулировать целевую температуру.
 - Можно коснуться ОК в верхней части всплывающего окна и выбрать настройки по умолчанию. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.
 - Для некоторых функций на дисплей выводятся рациональные советы.
 - Для Жарение уровень нагрева по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термощуп доступен контроль температуры внутри продукта.
 - Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.
 - Для большинства опций, например, SousVide и Припускание, заданную по умолчанию температуру можно изменить.
 - Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Для SousVide предварительно установлено минимальное время приготовления.
3. Следуйте указаниям из раскрывающихся окон.
4. По истечении заданного времени и/или после достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал и появляется уведомление. Коснитесь ОК, чтобы закрыть окно.

Термометр

При приготовлении вручную можно использовать Термощуп в качестве термометра для измерения температуры блюда и уведомления о достижении целевой температуры.

1. Откройте ползунок конфорки и задайте уровень нагрева.
2. Нажмите  в правом верхнем углу экрана.
3. Следуйте указаниям на дисплее.
3. Установите целевую температуру блюда.

Текущая температура, измеренная с помощью Термощуп, теперь отображается в правом углу дисплея. При необходимости нажмите еще раз, чтобы отрегулировать целевую температуру.

4. По достижении конфоркой заданной температуры раздастся звуковой сигнал и появится уведомление.

6.16 ФУНКЦИИ: Жарение

Эта функция позволяет задать нужный уровень нагрева для жарки продуктов. Варочная панель подбирает температуру для разных видов блюд и поддерживает ее в процессе приготовления. После установки уровня мощности нагрева ручная регулировка температуры не требуется.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только холодную посуду. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте сковороду без масла и жира на одну из холодных конфорок слева.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Жарение.
3. При необходимости подключите Термощуп.

Нажмите  для регулировки температуры.

4. Выберите уровень жарки. Начинается предварительный разогрев.
5. При необходимости установите таймер. Включается таймер.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал и откроется новое выплывающее окно. Теперь можно налить масло на сковороду и выложить в нее продукты. Чтобы закрыть окно и начать жарку, нажмите ОК. Чтобы остановить функцию вручную, нажмите 0 на панели управления.

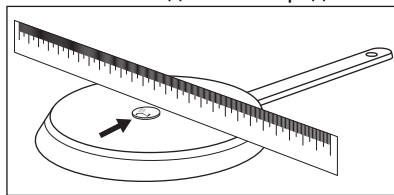
Указания и рекомендации

- Переворачивайте продукты или регулируйте уровень нагрева в соответствии с инструкциями на дисплее.
- При необходимости уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
- При жарке толстых кусочков или сырого картофеля закройте сковороду крышкой на первые 10 минут.
- Если сковорода тяжелая, нагрев может занять больше времени.
- Используйте кухонную посуду из листового металла для приготовления блюд при низком уровне нагрева во избежание ее повреждения.
- Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.

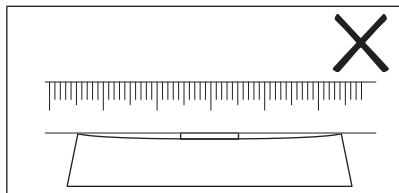
Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

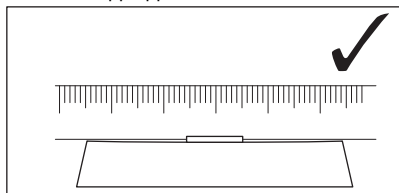
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.



- а. Если монету можно поместить между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b.** Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



6.17 ФУНКЦИИ: Варка

Данная функция автоматически регулирует уровень нагрева, чтобы вода не переливалась по достижении точки кипения.

Функция Варка требует работы Термощуп.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте эту функцию с пустой посудой. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поместите на конфорку кастрюлю, наполненную водой. Жидкость должна полностью покрывать отметку минимального уровня на Термощуп.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Варка.
3. Подключите Термощуп.

Нажмите  для регулировки температуры.

4. При необходимости установите таймер.

Включается таймер.

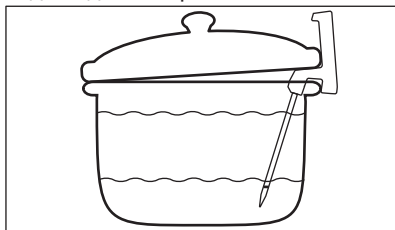
5. Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь  в верхнем левом углу дисплея.

По достижении точки кипения варочная панель автоматически снижает уровень мощности нагрева. При необходимости его

также можно отрегулировать вручную. Следуйте инструкциям на экране.

Указания и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- Перед приготовлением зарядите Термощуп.
- Откалибруйте Термощуп перед использованием, чтобы определить точную температуру кипения.
- Заполните кастрюлю холодной водой или водой комнатной температуры. Минимальный уровень жидкости должен полностью покрывать отметку минимального уровня на Термощуп. Максимальный уровень жидкости оставляет не менее 4 см пространства под ободом кастрюли.



- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль при необходимости.
- Используйте крышку для экономии энергии. Будьте осторожны при его удалении.

6.18 ФУНКЦИИ Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания продуктов, например шоколада или сливочного масла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Растапливание.
3. При необходимости установите таймер.
4. Нажмите OK.

Чтобы остановить функцию ручную, коснитесь  в верхнем левом углу дисплея.

6.19 Блюда

Данная функция помогает готовить продукты с помощью предварительно заданных программ, предназначенных для определенных категорий блюд. Доступность программ зависит от конфорок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку. Можно использовать одну конфорку или подключить две боковые зоны с помощью Bridge.
2. Выберите Блюда.
3. Выберите вид продукта.
4. При необходимости подключите Термощуп.

Нажмите  для регулировки температуры.

5. При необходимости установите таймер.
6. Следуйте указаниям на дисплее. В зависимости от вида продукта и выбранной программы можно задать и изменить детали приготовления, например, уровень готовности, уровень нагрева для жарки и т. д.

Указания и рекомендации

- Наиболее часто приготовляемые блюда автоматически добавляются в список Наиболее популярные.
- Некоторые блюда имеют длинные названия, которые не могут быть полностью отображены в списке. Чтобы просмотреть полное название блюда, коснитесь «...».
- Программы можно добавлять в список Любимые программы  вручную.
- Чтобы скрыть ненужные программы, коснитесь . Чтобы восстановить программы, выберите Настройки > Настройка > Блюда.

6.20 Hob²Hood

Эта функция использует автоматику, которая связывает варочную панель с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей кухонной посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную с варочной панели или вытяжки.



При изменении скорости работы вентилятора на вытяжке соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, выключите и включите оба устройства.



На некоторых вытяжках данная функция по умолчанию может быть отключена. В таких случаях сначала включите функцию на вытяжке, а затем — на варочной панели. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Автоматическая настройка вентилятора

Чтобы установить вытяжку в автоматический режим, выберите одну из следующих заданных скоростей вентилятора: Режимы: 2–6. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: 1.

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Hob²Hood.
3. Нажмите переключатель, чтобы включить вытяжку.

Все автоматические режимы отображаются в виде списка.

4. Выберите режим.

5. Коснитесь **X** или **<**, чтобы сохранить выбранную настройку и выйти. Чтобы проверить текущий уровень скорости вентилятора, нажмите **⌘**. Уровень скорости вентилятора отображается в верхнем левом углу дисплея. Для выключения вентилятора коснитесь **■**. Для включения вентилятора коснитесь **▶**.

Автоматические режимы	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Жарение ²⁾
		Скорость вентилятора	
	Выкл	-	-
Режим 1	Вкл	-	-
Режим 2 ³⁾	Вкл	1	1
Режим 3	Вкл	-	1
Режим 4	Вкл	1	1
Режим 5	Вкл	1	2
Режим 6	Вкл	2	3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Ручная настройка скорости вентилятора

Скорость вентилятора также можно регулировать вручную.

1. Коснитесь **⌘**.
2. Коснитесь Ручной режим. Появится панель управления с текущей скоростью вентилятора.
3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить скорость вентилятора.

Чтобы установить максимальную скорость вентилятора, коснитесь Boost. Вентилятор работает в режиме Boost в течение

определенного времени. По истечении этого времени уровень скорости вентилятора автоматически меняется на 3. Чтобы отключить Boost вручную, нажмите 0.

Освещение вытяжки

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого установите автоматический режим, выбрав вариант от Режим 1 до Режим 6. Кроме того, можно вручную включить или выключить освещение на вытяжке.

Ручное включение освещения

1. Коснитесь **⌘**.
2. Чтобы включить освещение, коснитесь

Чтобы выключить освещение, снова коснитесь

6.21 Выбрать язык

1. Коснитесь **≡**, чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Выбрать язык.
3. Выберите язык из списка.

Чтобы сохранить выбор, коснитесь **X** или **<**. Затем выберите ДА во всплывающем окне.

В случае неверного выбора языка коснитесь **≡** > . Появится список. Выберите первый вариант вверх слева, а второй — вверх справа. Прокрутите вниз для выбора из списка правильного языка. Когда отобразится всплывающее окно, выберите нужный вариант справа.

6.22 Тоны кнопок / громкость

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной панелью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

Также можно выбрать уровень громкости звукового сигнала.

1. Коснитесь  на дисплее, чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Тоны кнопок / громкость.
3. Выберите подходящую опцию. Настройка сохранится автоматически.

6.23 Яркость

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 5 уровня яркости: «1» — самый низкий, а «5» — самый высокий.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Яркость.
3. Выберите подходящий уровень. Настройка сохранится автоматически.

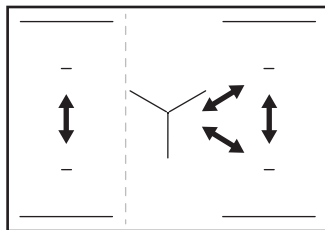
6.24 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

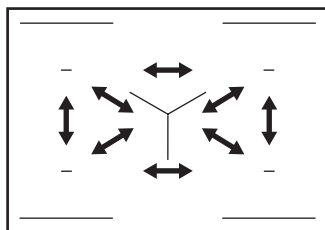
- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Уровень нагрева первой выбранной конфорки (или конфорки, использующей ФУНКЦИИ или Блюда) всегда имеет приоритет. Оставшаяся мощность делится между другими конфорками в соответствии с порядком их выбора.

- Цвет панели управления показывает доступные параметры настройки нагрева:
 - красный — текущее значение уровня нагрева,
 - белый — максимальное значение уровня нагрева,
 - светло-серый — недоступный уровень нагрева (работает Система управления мощностью).
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



Если общая мощность варочной панели ограничена (1500 Вт – 6000 Вт), функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. См. главу «Перед первым использованием» > «FlexPower».



7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Для функции Жарение используйте только сковороды с плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок»

для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.

- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

7.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

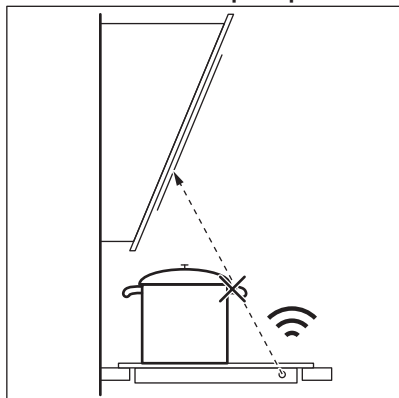
- щелчки: раздается щелчок электрического переключателя, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

7.3 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

8. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

8.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять немедленно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае

эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

8.3 Очистка Термощуп

- Перед первым использованием Термощуп следует вымыть.
- Используйте только нейтральные средства для очистки.
- Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- Не мойте Термощуп в посудомоечной машине.
- Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
Дисплей не реагирует на касания.	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
После включения автоматических программ (Блюда или ФУНКЦИИ) варочная панель начнет нагреваться, остановится, а затем снова запустится.	Это проверка безопасности, чтобы убедиться, что Термощуп находится в кастрюле, для которой были активированы автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ).	Это стандартная процедура, и она не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
	Слишком низкий уровень FlexPower.	Измените значение максимальной мощности в Меню. См. главу «Перед первым использованием».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Термошуп не отвечает или на дисплее отображается, что Термошуп не найден.	Термошуп разряжен или Bluetooth не задан.	Зарядите Термошуп. Подключите Термошуп к варочной панели через Bluetooth. См. раздел «Сопряжение и калибровка Термошуп».
Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C.	Термошуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно.	Откалибруйте Термошуп еще раз. См. раздел «Сопряжение и калибровка Термошуп».
	В воду было насыпано слишком много соли.	Не солите кипящую воду.
	Другие приборы работают на той же частоте и создают помехи соединению.	Удалите приборы, которые могут создавать помехи соединению. См. Главу «Технические данные».
Температура продукта отличается от ожидаемой.	Термошуп установлен ненадлежащим образом.	Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. раздел «Ежедневное использование».
Красный индикатор на Термошуп мигает.	Термошуп разряжен или поврежден.	Зарядите Термошуп. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Варочная панель фиксирует значительные изменения температуры.	В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля.	После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли.
	Нагрев кастрюли распределяется неравномерно (особенно в случае с густыми жидкостями).	Часто помешивайте пищу.
Кастрюля слишком сильно нагревается, или пища слишком быстро разваривается.	Используется слишком маленькая кастрюля.	Используйте посуду, размеры которой подходят к данной конфорке. См. «Технические данные».
Не удастся включить функцию.	На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению.	Перед включением новой функции выключите предыдущую.
Автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ) или SousVide останавливаются.	Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C. Используемая посуда горячая.	Используйте только холодные жидкости. Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды.
Не работает Hob²Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Экран Hob²Hood не отображается.	Функция Hob²Hood выключена в настройках.	Перейдите в настройки/Hob²Hood и включите эту функцию.
Hob²Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Режим 1.	Измените режим на Режим 1–Режим били дождитесь включения автоматического режима.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Hob²Hood Режимы 1–6, но освещение выключено.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Следуйте инструкциям в главе «Ежедневное использование» и выберите «Выбрать язык» для изменения неправильного языка.
Конфорка отключается.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Lock.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображаются буквы E–U–O.	Работает Child Lock.	См. «Ежедневное использование».
Индикатор уровня мощности мигает.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорится  .	Неисправность электрического соединения.	Отключите варочную панель от сети электропитания и проверьте соединение. См. раздел «Установка».
Загорится  .	Датчик температуры конфорки показывает слишком высокую или слишком низкую температуру.	Дайте конфорке остыть или поднимите температуру окружающей среды выше 15°C. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится  .	Вентилятор охлаждения не работает.	Проверьте, не мешает ли что-то вентилятору. Если вентилятору ничего не мешает и неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
Варочной панели не удается подключиться к беспроводной сети.	Маршрутизатор блокирует новые устройства в сети WLAN.	Убедитесь, что маршрутизатор разрешает подключаться к сети новым устройствам. При необходимости перезапустите маршрутизатор.
	Беспроводное подключение на варочной панели не включено.	Включите WiFi. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения».
	Частота маршрутизатора установлена на 5 ГГц.	Измените параметры маршрутизатора на 2,4 ГГц или 2,4+5 ГГц. Если маршрутизатор поддерживает только частоту 5 ГГц, варочную панель подключить невозможно.
	Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите маршрутизатор ближе к варочной панели. При необходимости используйте ретранслятор WiFi для усиления сигнала.
НЕ удастся найти варочную панель в списке сетей WLAN в настройках приложения.	Варочная панель уже подключена к сети, но может не отображаться в списке.	Отключите варочную панель от сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения».
Более высокий уровень нагрева недоступен.	Система управления мощностью работает и снижает максимальную мощность.	См. главу «Ежедневное использование», Система управления мощностью.
Функция Варка не включается.	Лазерная отметка на конце Термощуп не полностью погружена в жидкость. Вода слишком теплая. Термощуп не заряжен.	Налейте в кастрюлю больше воды. Используйте воду комнатной температуры. Перед началом приготовления зарядите Термощуп.
Функция Варка работает неправильно.	Показания температуры неточны, поскольку Термощуп не откалиброван.	Откалибруйте Термощуп перед первым процессом приготовления.
Нагрев с помощью функции Жарение занимает много времени.	Посуда слишком маленькая, слишком тяжелая или дно неровное.	См. «Указания и рекомендации».

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель TH85IM30FB:
Тип 62 D5A 01 EA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



10.2 Подключение WiFi

Частота WiFi	2400 - 2483,5 МГц
--------------	-------------------

EIRP max	20 дБм / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	Boost [Вт]	Максимальная продолжительность Boost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

10.4 Технические данные
Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

Table with 2 columns: Parameter (Рабочая частота), Value (2400 - 2483,5 МГц)

Table with 2 columns: Parameter (Максимальная мощность пе-редачи, Диапазон температуры, Цикл измерения), Value (7 дБм, 0 - 200°C, 2 seconds)

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Table with 3 columns: Feature (Model, Type, Quantity, Technology, Diameter, Energy consumption, etc.), Value 1, Value 2. Rows include technical specifications for the TH85IM30FB induction cooktop.

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

11.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

11.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.5 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2.0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	382
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	384
3. INŠTALÁCIA.....	387
4. OPIS VÝROBKU.....	389
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	392
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	394
7. RADY A TIPY.....	403
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	405
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	406
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	409
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	410
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	411

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom a mobilnými zariadeniami s príslušnou aplikáciou.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli 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 vťahnuť, 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 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak

sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.

- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým 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.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.

- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Teplotná sonda

VAROVANIE!

Riziko poranenia a popálenia.

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani 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 ani mikrovlnnej rúre.
- Uistite sa, že Teplotná sonda je vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred každým použitím a po ňom Teplotná sonda vyčistite. Dávajte pozor, hrot Teplotná sonda je ostrý.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani

kovové predmety. Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť sondy Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.

- Na uskladnenie a nabíjanie Teplotná sonda používajte originálny obal.
- Pred vložením Teplotná sonda do nabíjačky skontrolujte, či je studená, čistá a suchá.
- Teplotná sonda skladujte na bezpečnom, suchom mieste mimo dosahu detí.

2.5 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.7 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

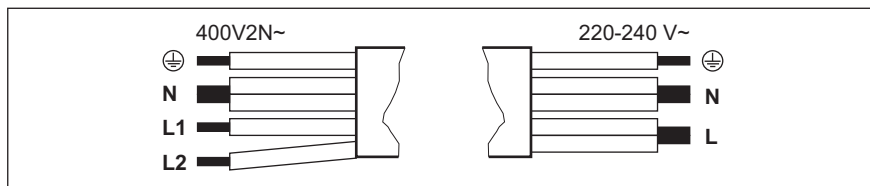
Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

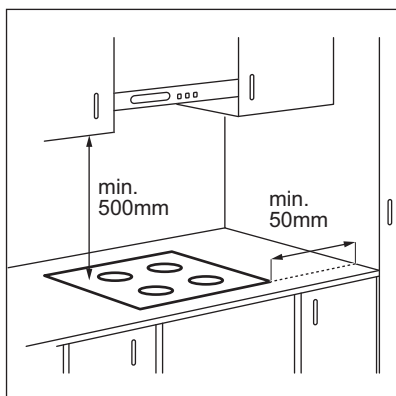
1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



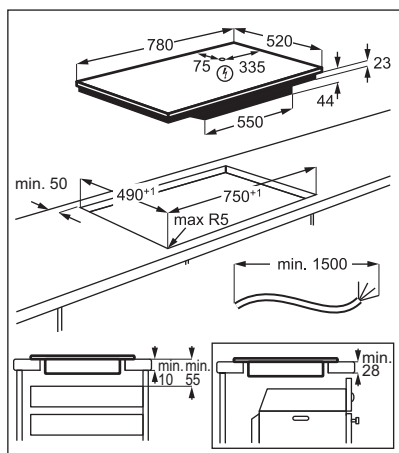
Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
	Zelený – žltý		Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý		

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



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



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



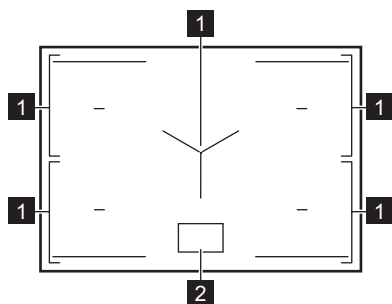
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

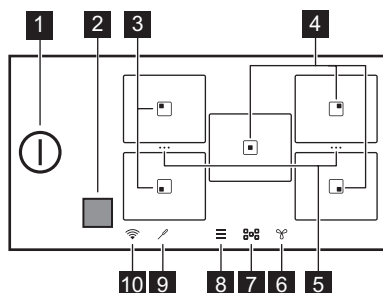
2 Ovládací panel



Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

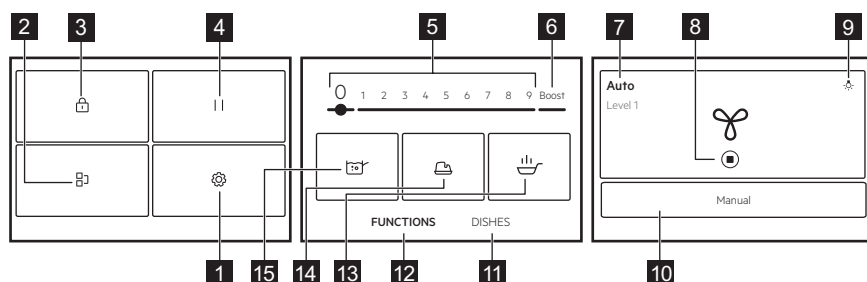
4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

Hlavné zobrazenie



Symbol	Popis
1	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob®Hood. Neprikrývajte.
3	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
4	Zóna s funkciou Varenie.
5	Skratka funkcie Bridge. Zlúčenie dvoch bočných varných zón na vytvorenie jednej varnej oblasti alebo rozdelenie zlúčených zón.
6	Nastavenie funkcií odsávača pář.
7	Otvorenie prehľadu zón.
8	Otvorenie časti Ponuka.
9	Ukazovateľ Teplotná sonda.
10	Ukazovateľ WiFi.

Rozšírené zobrazenie



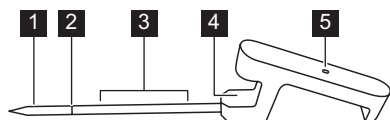
Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

Symbol	Popis
1 	Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2 	Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3 	Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4 	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5 1 - 9	Nastavenie varného stupňa.
6 Boost	Aktivácia maximálneho varného stupňa.
7 Manuálne / Auto	Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
8 	Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.
9 	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia odsávača pár.
10 Manuálne / Auto	Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
11 Pokrmy	Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.
12 FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
13 	Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
14 	Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
15 	Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

Navigácia na displeji

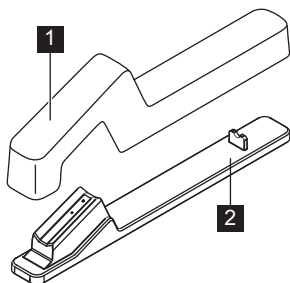
Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
^ v	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
< >	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

4.3 Teplotná sonda



- 1** Bod merania
- 2** Značka minimálnej úrovne
- 3** Odporúčané rozpätie ponorenia (pre kvapaliny)

- 4 Háčik na zavesenie Teplotná sonda na okraj
- 5 Kontrolka



- 1 Kryt
- 2 Nabíjacia stanica

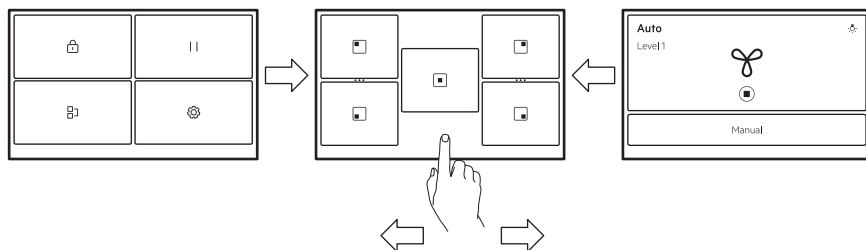
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Navigácia na displeji



Ak sa chcete pohybovať medzi obrazovkami, ťuknite na symboly v spodnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava na spravovanie nastavení Hob®Hood alebo doprava na dosiahnutie Ponuka.



Ak displej nereaguje okamžite, uistite sa, že sa dotýkate stredu zvoleného symbolu/ možnosti, alebo sa pokúste stlačiť ho o niečo dlhšie.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas, Hlasitosť a Tóny tlačidiel.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

5.3 FlexPower

FlexPower určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.



Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrm ani FUNKCIE).

1. Zapnite varný panel.
2. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
3. Dotknite sa tlačidla na displeji. Otvorí sa Ponuka.
4. Vyberte položku Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a potom príslušnú úroveň výkonu.
5. Dotknite sa tlačidla alebo . Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.



UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

5.4 Pripojenie bezdrôtovej siete/aplikácie

Ak chcete používať aplikáciu, varný panel musí byť pripojený k bezdrôtovej sieti. WiFi je štandardne zapnutá.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi.
3. Dotknite sa posúvača , aby ste aktivovali WiFi.

Varný panel je teraz pripravený na pripojenie k bezdrôtovej sieti a k aplikácii.

4. Dotknite sa PRIPOJIŤ.
5. Stiahnite aplikáciu. Naskenujte QR kód umiestnený na zadnej strane návodu na používanie, alebo si stiahnite aplikáciu priamo z obchodu s aplikáciami.
6. Otvorte aplikáciu, zaregistrujte sa a vytvorte si konto.

7. Pridajte nový spotrebič.
8. Proces pripojenia dokončíte podľa pokynov v aplikácii.

Zmena/deaktivácia sieťového pripojenia

Ak chcete odpojiť varný panel od domácej siete:

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi:
 - Ak sa chcete odpojiť od bezdrôtovej siete, dotknite sa ODPOJIŤ.
 - Ak chcete vypnúť WiFi, dotknite sa posúvača .

Ak chcete pripojiť varný panel k novej bezdrôtovej sieti, pozrite si časť „Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii“ vyššie.

5.5 Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda

Váš varný panel nie je pri dodaní spárovaný s Teplotná sonda. Pred prvým použitím alebo pri výmene za novú vykonajte párovanie.

Abyste zabezpečili presné teploty, Teplotná sonda po spárovaní vždy skalibruje.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.
3. Dotknite sa posúvača , aby ste aktivovali Bluetooth.

Varný panel automaticky nájde dostupné príslušenstvo. Ak sa vaša Teplotná sonda nezobrazuje v zozname, uistite sa, že je nabitá. Potom ňou zatraste alebo na ňu dvakrát klepnite, kým nezačne kontrolka blikať.

4. Zo zoznamu vyberte Teplotná sonda a podľa pokynov na displeji dokončíte proces párovania.

Po spárovaní sa na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrácie.

5. Dotknite sa tlačidla START a podľa pokynov na displeji dokončíte proces kalibrácie.

Ak v tomto kroku Teplotná sonda nenakalibrujete, môžete to urobiť neskôr. Znovu zadajte nastavenia Bluetooth a vyberte Teplotná sonda na pokračovanie v nastavení.

Ak chcete používať všetky funkcie Teplotná sonda, najprv ju nakalibrujte.

Resetovanie/odstránenie Teplotná sonda

Teplotná sonda môžete kedykoľvek resetovať alebo ju odpojiť od varného panela.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.

Na displeji sa zobrazí pripojená Teplotná sonda.

3. Dotknite sa tlačidla Teplotná sonda.

- Ak chcete znova kalibrovať Teplotná sonda, dotknite sa **RESETOVAŤ**.
- Ak chcete z varného panela odstrániť

Teplotná sonda, dotknite sa .

Ak chcete znovu pripojiť Teplotná sonda alebo pridať novú, pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté.
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň.
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvríe). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách



Keď použijete Vyprážanie na panvici, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje. Pri Roztopení sa varný panel vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnce

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky

deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

6.4 Používanie varných zón

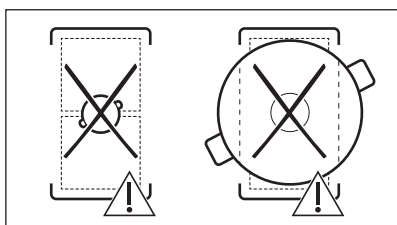
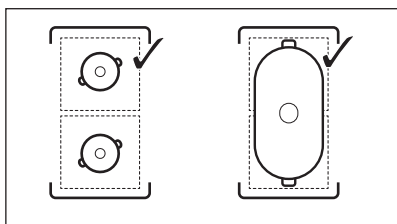
Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohrevu alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak chcete prejsť späť na hlavné zobrazenie, dotknite sa tlačidla **X** v pravom hornom rohu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne.

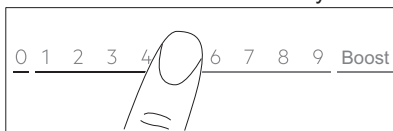


Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.

6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredú rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla — alebo +. Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa varná zóna automaticky vráti späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, čím funkciu aktivujete.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.



Boost nefunguje, keď:

- je zapnuté Bridge,
- výkon v rámci jednej fázy nie je dostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

Pokiaľ je zapnutý ukazovateľ / / , hrozí riziko popálenia zvyškovým teplom.

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

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

- pokračovať vo varení,

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Pri chladnej varnej zóne funkcia nepracuje.

1. Dotknite sa tlačidla , čím aktivujete Režim udržiavania tepla. Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.

2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla v ľavom hornom rohu displeja. V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.

6.9 Voliteľné funkcie časovača



ECO Timer

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

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením ECO Timer. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .
- Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
4. Začiarknutím políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
5. Nastavte čas.
6. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte . Nastavenia funkcie ECO Timer možno

zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň 0. Prípadne sa dotknite tlačidla s hodnotou časovača, potom tlačidla a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdte výber.



Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.

Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.

2. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Zrušením začiatku políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.

4. Nastavte čas.

5. Dotykom OK potvrdíte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvoľte **X**.

Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť

počas varenia: dotknite sa tlačidla .

s hodnotou časovača a potom

tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdíte výber.

6.10 / ... Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom. Funkciu môžete použiť na varenie s veľkým kuchynským riadom.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia sa neaktivuje.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.

2. Dotknite sa >Bridge. Môžete tiež použiť skratku ... zobrazenú v prehľade zóny.

3. Nastavte varný stupeň.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa skratky ... Varné zóny budú pracovať samostatne.

6.11 Pozastavenie

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

Funkciu nie je možné zapnúť, ak je spustený niektorý automatický program (Pokrmý alebo FUNKCIE).

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

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekoľvek na obrazovku zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.

2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .

Varný stupeň sa zníži na  (Režim udržiavania tepla).

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

1. Nastavte varný stupeň.

2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.

3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVAŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.

2. Vyberte položku Nastavenia > Voliteľné funkcie > Detská poistka.

3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.14 Všeobecné informácie o Teplotná sonda

Teplotná sonda je bezdrôtová teplotná sonda. Môžete ju použiť na úpravu parametrov prípravy podľa jednotlivých druhov pokrmov a ich zachovanie počas celého procesu varenia. Teplotná sonda funguje aj ako teplomer, čo vám pomáha monitorovať teplotu pokrmu alebo tekutiny počas varenia. Teplotná sonda môžete aktivovať pre režimy Pokrmý a FUNKCIE, ako aj manuálne varenie.

Teplotná sonda sa pripája k varnému panelu cez Bluetooth a je nabíjateľná. Podľa normy: EN 60335 Teplotná sonda sa môže nabíjať iba pomocou nabíjacej stanice a napájacieho adaptéra, ktoré sú súčasťou balenia. Jedna minúta nabíjania poskytuje až 8 hodín prevádzky.

Farba svetla indikuje správanie Teplotná sonda:

- Červená – nabíjanie
- Bliká načerveno – alarm/slabá batéria
- Zelená – úplne nabitá
- Modrá – pripája sa

Merací bod sa nachádza medzi špičkou a značkou minimálnej úrovne. Zasuňte Teplotná sonda do pokrmu aspoň po značku minimálnej úrovne. Zaveste Teplotná sonda na okraj hrnca alebo panvice pomocou háčika. Iba kovová časť teplotnej sondy môže prísť do kontaktu s jedlom a tekutinou. Ak spadne do tekutiny, opatrne ju vyberte vhodným nástrojom.

Tipy týkajúce sa tekutín

- Ponorte Teplotná sonda do tekutiny 2 – 5 cm nad značku minimálnej úrovne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky varenia.
- Používajte pokrievku kvôli úspore času a energie. Označte položku Použiť pokrievku.

Tipy týkajúce sa pevných potravín

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia postupujte podľa pokynov na

displeji, aby ste správne zapichli Teplotná sonda do jedla.

- Zapichnete Teplotná sonda do najhrubšej časti jedla.
- Uistite sa, že je Teplotná sonda pevne zapichnutá do pokrmu.
- Pri mäse/rybách s hrúbkou 2 – 3 cm sa má špička Teplotná sonda dotýkať dna panvice.
- Pred prevrátením pokrmu Teplotná sonda vyberte, v prípade potreby ju znovu zapichnete.
- Keď používate plancha gril, uistite sa, že rukoväť Teplotná sonda zostane mimo jeho povrchu.

6.15 Pečenie s Teplotná sonda

Pred začatím varenia sa uistite, že je Teplotná sonda pripojená, skalibrovaná a nabitá. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“.

Pri používaní automatických programov ako „FUNKCIE“ alebo „Pokrmý“ použite Teplotná sonda ako doplnkovú pomôcku na meranie, nastavenie a úpravu cieľovej teploty varnej zóny pre jednotlivé pokrmy alebo spôsob varenia. Pozrite si časti „FUNKCIE“ a „Pokrmý“.

1. V ponuke vyberte funkciu alebo druh potravín.
2. Dotykom ikony  v pravom hornom rohu displeja nastavíte alebo upravíte cieľovú teplotu.
 - Môžete sa dotknúť OK na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia. Ak chcete automaticky otvárané okno natrvalo vypnúť, začiarňte ☐, skôr než zapnete funkciu.
 - Pre niektoré funkcie sú na displeji k dispozícii tipy pre udržateľnosť.
 - Pre Vyprážanie na panvici môžete zmeniť predvolený varný stupeň. Pri niektorých pokrmoch môžete skontrolovať teplotu vnútri pokrmu tak, že zvolíte Teplotná sonda.
 - Niektoré z voliteľných funkcií začínajú predohrevom. Priebeh ohrevu môžete sledovať na ovládacom pásiku.
 - Pri väčšine voliteľných funkcií, napr. SousVide a Poširovať, môžete zmeniť predvolenú teplotu.

- Môžete zmeniť predvolený čas prípravy alebo nastaviť vlastný. Minimálny čas prípravy je vopred nastavený iba pre SousVide.
3. Postupujte podľa pokynov v automaticky otváraných oknách.
 4. Po uplynutí nastaveného času a/alebo dosiahnutí cieľovej teploty zaznie zvukový signál a zobrazí sa upozornenie. Ak chcete zatvoriť okno, dotknite sa OK.

Teplomer

Pri manuálnom varení môžete použiť Teplotná sonda ako teplomer na meranie teploty pokrmu a na upozornenie, keď sa dosiahne cieľová teplota.

1. Otvorte posúvač varnej zóny a nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa ikony  v pravom hornom rohu displeja.

Postupujte podľa pokynov na displeji.

3. Nastavte cieľovú teplotu pokrmu. Aktuálna teplota nameraná pomocou Teplotná sonda je teraz viditeľná v pravom rohu displeja. Opätovným ťuknutím upravte cieľovú teplotu, ak je to potrebné.
4. Keď varná zóna dosiahne cieľovú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa správa.

6.16 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.

UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla  upravte teplotu.

4. Vyberte úroveň vyprážania.

Spustí sa predhrievanie.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ľhneď sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo. Ak chcete zatvoriť okno a spustiť vyprážanie, dotknite sa OK. Ak chcete funkciu vypnúť manuálne, dotknite sa 0 na ovládacom pásiku.

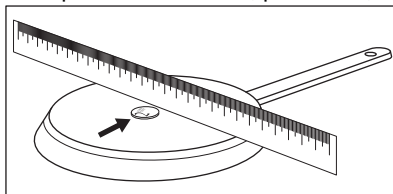
Rady a tipy:

- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa oleja.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvové panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

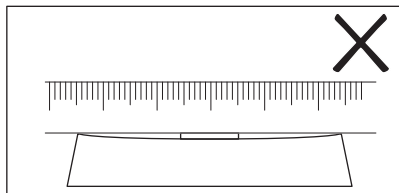
Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

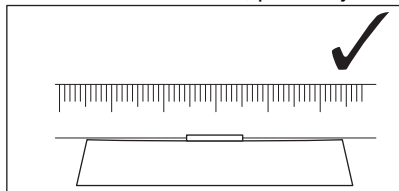
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



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



6.17 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.

Funkcia Varenie si vyžaduje funkciu Teplotná sonda.

UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na varnú zónu položte hrniec naplnený vodou. Tekutina musí úplne zakryť značku minimálnej úrovne na Teplotná sonda.
2. Vyberte položky FUNKCIE > Varenie.
3. Pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla  upravte teplotu.

4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

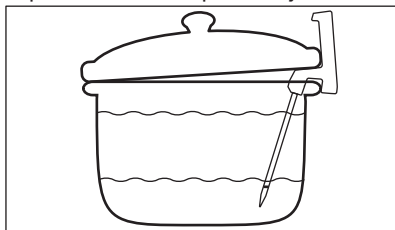
Ľahneď sa spustí časovač.

5. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne. Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Pred pečením nabite Teplotná sonda.
- Pred použitím nakalibrujte Teplotná sonda, aby ste určili presný bod vrenia.
- Hrniec naplňte studenou vodou alebo vodou izbovej teploty. Minimálna hladina tekutiny musí úplne zakrývať značku minimálnej hladiny na Teplotná sonda. Maximálna hladina tekutiny ponechá aspoň 4 cm miesta pod okrajom hrnca.



- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- V prípade potreby pridajte po dosiahnutí bodu vrenia soľ.
- Na úsporu energie použite veko. Pri vyberaní dávajte pozor.

6.18 FUNKCIE: Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne,

dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

6.19 Pokrmý

Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou Bridge.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla  upravte teplotu.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
6. Postupujte podľa pokynov na displeji. V závislosti od druhu jedla a vybratého programu môžete nastaviť a upraviť podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridávajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Niektoré jedlá majú dlhé názvy, ktoré sa v zozname nedajú úplne zobrazit'. Ak chcete zobrazit' celý názov jedla, dotknite sa tlačidla „...“.
- K dispozícii je možnosť manuálne pridávať programy do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť tak, že sa dotknete tlačidla . Ak chcete programy obnoviť, prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

6.20 Hob²Hood

Ide o automatickú funkciu, ktorá prepája varný panel s vhodným odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje a upravuje automaticky na základe nastavenia režimu a teploty najhorúcejšieho kuchynského riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj manuálne prostredníctvom samotného varného panela alebo odsávača pár.



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



Pri niektorých odsávačoch pár môže byť funkcia predvolene vypnutá. V takých prípadoch funkciu najskôr aktivujte na odsávači pár a potom na varnom paneli. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Nastavenie automatického režimu ventilátora

Ak chcete odsávač pár nastaviť na automatický režim, vyberte si z týchto nastavených rýchlostí ventilátora: Režim 2 – režim 6. Odsávač pár reaguje na každé použitie varného panela. Výberom položky Režim 1 môžete varný panel nastaviť tak, aby aktivoval len osvetlenie.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Hob²Hood.
3. Zapnutím prepínača aktivujte odsávač pár.

Všetky automatické režimy sa zobrazia ako zoznam.

4. Vyberte režim.
5. Ak chcete výber uložiť a odísť, dotknite sa tlačidla  alebo .

Ak chcete skontrolovať aktuálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla . Úroveň rýchlosti ventilátora je viditeľná v ľavom hornom rohu displeja. Ak chcete ventilátor vypnúť, dotknite sa tlačidla . Ak chcete ventilátor zapnúť, dotknite sa tlačidla .

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Smaženie ²⁾
		Rýchlosť ventilátora	
	Vyp.	-	-
Režim 1	Zap.	-	-
Režim 2 ³⁾	Zap.	1	1
Režim 3	Zap.	-	1
Režim 4	Zap.	1	1
Režim 5	Zap.	1	2
Režim 6	Zap.	2	3

1) Varný panel zistí proces varenia a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

2) Varný panel zistí proces vyprážania a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Nastavenie manuálneho režimu ventilátora

Úroveň rýchlosti ventilátora môžete upraviť manuálne.

1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa Manuálne. Zobrazí sa ovládací panel s aktuálnou rýchlosťou ventilátora.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.

Ak chcete aktivovať maximálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla Boost. Ventilátor určitý čas pracuje v režime Boost. Potom sa úroveň rýchlosti ventilátora automaticky zmení na 3. Ak chcete režim Boost deaktivovať manuálne, stlačte tlačidlo 0.

Osvetlenie odsávača pár

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Ak to chcete urobiť, nastavte automatický režim na 1 – 6. Osvetlenie na odsávači pár môžete aktivovať alebo deaktivovať aj manuálne.

Manuálna aktivácia osvetlenia

1. Dotknite sa .
 2. Dotknite sa tlačidla , čím zapnete osvetlenie.
- Ak chcete osvetlenie vypnúť, dotknite sa tlačidla  znova.

6.21 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.

Ak chcete výber uložiť, dotknite sa tlačidla  alebo . Potom v kontextovom okne vyberte položku ÁNO.

Ak ste vybrali nesprávny jazyk, dotknite sa tlačidiel  > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú možnosť zhora na ľavej strane a potom druhú možnosť zhora na pravej strane. Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

6.22 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.

Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.23 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň.

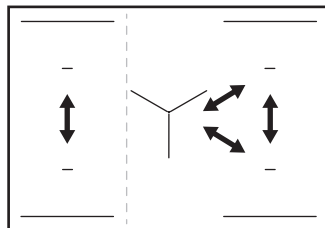
Nastavenie sa automaticky uloží.

6.24 Riadenie výkonu

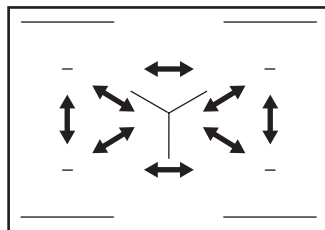
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
 - červená – aktuálny varný stupeň,
 - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
 - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížite pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia rozdelí dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



7. RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dno sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

7.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznameniajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

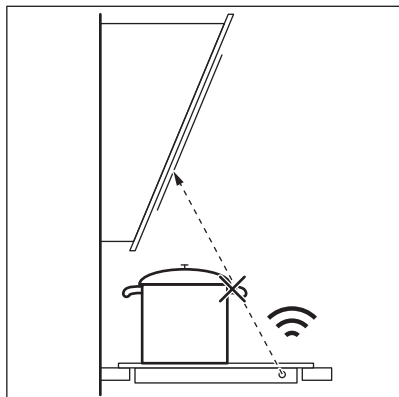
- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

7.3 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrcnom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol

8. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.



VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa

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:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

8.3 Ako čistiť Teplotná sonda

- Pred prvým použitím Teplotná sonda vyčistite.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke.
- Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
Displej nereaguje na dotyk.	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Po zapnutí automatických programov (Pokrmý alebo FUNKCIE) sa varný panel začne ohrievať, zastaví sa a potom sa znova spustí.	Toto je bezpečnostná kontrola na kontrolu, že je Teplotná sonda v hrnci, pre ktorý boli aktivované automatické programy (Pokrmý alebo FUNKCIE).	Ide o normálny proces, nie je to porucha.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Úroveň FlexPower je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti Pred prvým použitím.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Teplotná sonda nereaguje alebo displej zobrazuje, že Teplotná sonda sa nenašla.	Teplotná sonda je vybitá alebo nie je nastavené Bluetooth.	Nabite Teplotná sonda. Pripojte Teplotná sonda k varnému panelu pomocou Bluetooth. Pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.
Displej ukazuje, že teplota vody je vyššia ako 100 °C.	Teplotná sonda nie je nakalibrovaná alebo je nakalibrovaná nesprávne.	Nakalibrujte zariadenie Teplotná sonda znova. Pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.
	Do vody ste dali príliš veľa soli.	Vriacu vodu nesoľte.
	Nejaké spotrebiče pracujú na rovnakej frekvencii a rušia spojenie.	Odstráňte spotrebiče, ktoré by mohli rušiť spojenie. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Jedlo má inú než očakávanú teplotu.	Teplotná sonda je vložená nesprávne.	Uistite sa, že je merací bod umiestnený v najhrubšej časti pokrmu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Červená kontrolka na Teplotná sonda bliká.	Teplotná sonda je vybitá alebo pokazená.	Nabite Teplotná sonda. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Varný panel zaznamená výrazné teplotné skoky.	Počas varenia ste pridali ste vodu alebo vymenili hrniec.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec.
	Tepló v hrnci nie je rovnomerne rozložené, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Pokrmu často miešajte.
Hrnec sa príliš zohreje alebo pokrm sa uvarí príliš rýchlo.	Použili ste príliš malý hrniec.	Použite hrniec s veľkosťou zodpovedajúcou varnej zóne. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Funkciu nie je možné zapnúť.	Na varnej zóne je spustená iná funkcia, ktorá zabraňuje zapnutiu.	Skôr než zapnete jednu funkciu, vypnite predchádzajúcu.
Automatické programy (Pokrm alebo FUNKCIE) alebo SousVide sa zastavia.	Na začiatku varenia je teplota kvapaliny v hrnci vyššia ako 40 °C. Použitý kuchynský riad je horúci.	Používajte iba studené kvapaliny. Kuchynský riad nepredhrievajte.
Hob²Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Nezobrazuje sa obrazovka funkcie Hob²Hood.	Funkcia Hob²Hood je vypnutá v nastaveniach.	Prejdite na položky Nastavenia/Hob²Hood a funkciu aktivujte.
Hob²Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste režim 1.	Zmeňte režim na režim 1 – režim 6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.

Problém	Možná příčina	Náprava
Hob²Hood v prevádzke sú režimy 1 – 6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti Každodenné používanie, Jazyk zmeňte nesprávny jazyk.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa E - U - O.	Detická poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Pruh úrovne výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 sa rozsvieti.	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
 sa rozsvieti.	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
 sa rozsvieti.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokuje. Ak ventilátor nič neblokuje a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zohrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).

Problém	Možná příčina	Náprava
Varný panel sa nemôže pripojiť k bezdrôtovej sieti.	Smerovač blokuje nových účastníkov v sieti WLAN.	Uistite sa, že smerovač povolí nových účastníkov. V prípade potreby smerovač reštartujte.
	Bezdrôtové pripojenie vo varnom paneli nie je aktivované.	Aktivujte WiFi. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
	Frekvencia smerovača je nastavená na 5 GHz.	Zmeňte nastavenia smerovača na 2,4 GHz alebo 2,4+5 GHz. Ak smerovač podporuje iba frekvenciu 5 GHz, varný panel sa nedá pripojiť.
	Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite smerovač bližšie k varnému panelu. V prípade potreby použite opakovač WiFi na zosilnenie signálu.
Varný panel sa nedá nájsť v zozname sietí WLAN v nastaveniach aplikácie.	Varný panel už je pripojený k sieti, ale nemusí byť viditeľný.	Odpojte varný panel od siete. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
Vyšší varný stupeň nie je k dispozícii.	Riadenie výkonu pracuje a znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Riadenie výkonu.
Funkcia Varenie sa nespustí.	Laserová značka na hrote Teplotná sonda nie je úplne ponorená v tekutine. Voda je príliš teplá. Teplotná sonda nie je nabitá.	Do hrnca pridajte viac vody. Používajte vodu izbovej teploty. Pred spustením procesu varenia nabite Teplotná sonda.
Funkcia Varenie nefunguje správne.	Odčítaná teplota je nepresná, pretože Teplotná sonda nie je skalibrovaná.	Pred prvým procesom varenia skalibrujte Teplotná sonda.
Zohrievanie s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model TH85IM30FB:
Typ 62 D5A 01 EA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.

Č. výrobku (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



10.2 Pripojenie WiFi

Frekvencia WiFi	2400 - 2483,5 MHz
-----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

Pracovná frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Maximálny vysielač výkon	7 dBm
Teplotný rozsah	0 - 200°C
Merací cyklus	2 seconds

10.4 Technické údaje zariadenia
Teplotná sonda

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	TH85IM30FB
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel
Počet varných zón	5
Technológia ohrevu	Indukcia

Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Stredný zadný	21.0 cm
	Pravý predný	21.0 cm
	Pravý zadný	21.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	175.4 Wh/kg
	Stredný zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	189.4 Wh/kg
	Pravý zadný	184.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

11.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

11.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.5 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2.0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	412
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	415
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	418
4. ОПИС ВИРОБУ.....	420
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	422
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	424
7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	435
8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	436
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	437
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	442
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	442
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	443

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями зі спеціалізованою програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор дефо.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника

або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.

- Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого

кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Якщо на екрані з'являється код ЕЗ, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.

- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.

- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Термошуп



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.

- Користуйтеся Термошуп за призначенням. Не використовуйте його, щоб щось відкрити чи підняти.
- Використовуйте тільки Термошуп, рекомендований для варильної поверхні, і тільки один.
- Не використовуйте у випадку неналежного функціонування чи пошкодження.
- Не використовуйте Термошуп в духовій шафі чи мікрохвильовій печі.
- Переконайтеся, що Термошуп завжди знаходиться всередині продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
- Очищуйте Термошуп до та після кожного використання. Будьте обережні, кінчик Термошуп гострий.
- Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети. Не мийте Термошуп у посудомийній машині. Силіконова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термошуп.
- Використовуйте оригінальну упаковку для зберігання та заряджання Термошуп.
- Перш ніж помістити Термошуп у зарядний пристрій, переконайтеся, що він прохолодний, чистий і сухий.

- Зберігайте Термошуп у безпечному, сухому, недоступному для дітей місці.

2.5 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Один дрот повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного

центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.



УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.



УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

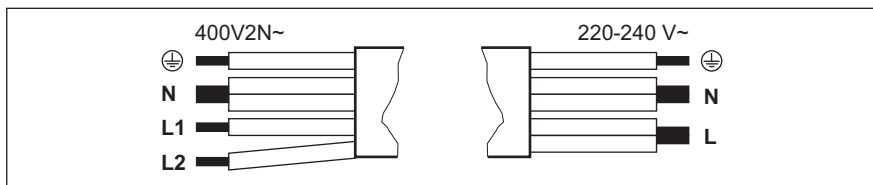


УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

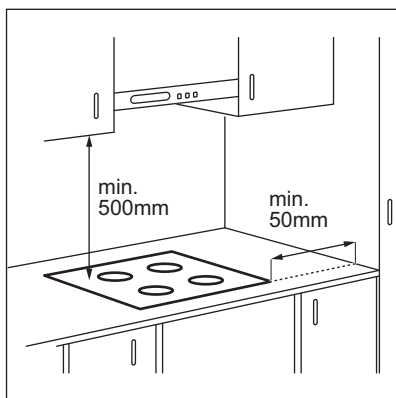
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого та чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



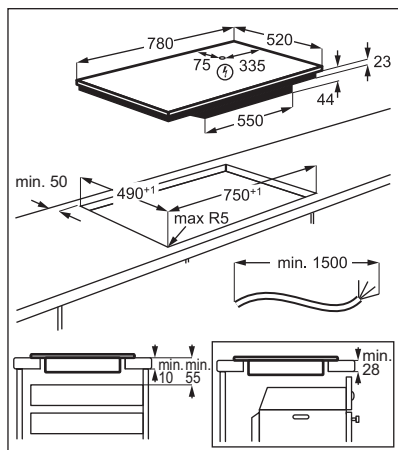
Двофазне підключення: 400 В2N~		Однофазне підключення: 220 - 240 В~	
5 × 1,5 мм ² або 4 × 2,5 мм ²		5 × 1,5 мм ² або 3 × 4 мм ²	
	Зелений — жовтий		Зелений — жовтий
N	Синій і синій	N	Синій і синій
L1	Чорний	L	Чорний і коричневий
L2	Коричневий		

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

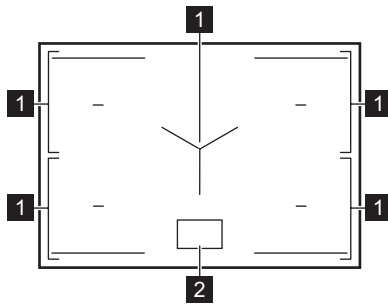
 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання

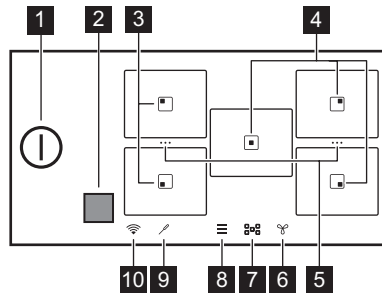
2 Панель керування



Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування

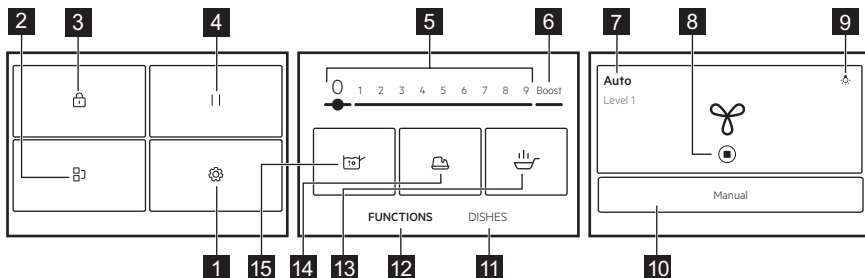
Основний вид



Символ	Опис
1	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Вікно для інфрачервоного сигналу Hob²Hood. Не накривайте його.
3	Зона з функціями Смаження та Варіння.
4	Зона з функцією Варіння.
5 ...	Значок для швидкого доступу до Bridge. Для об'єднання двох бічних зон нагрівання для створення однієї зони нагрівання або розділення об'єднаних зон.
6	Встановлення функцій витяжки.
7	Відкриття огляду зони.

Символ	Опис
8 	Для відкриття Меню.
9 	Індикатор Термощуп.
10 	Індикатор WiFi.

Розгорнутий вигляд



Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

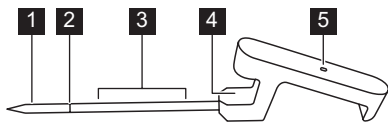
Символ	Опис
1 	Налаштування. Для відкриття налаштувань варильної поверхні.
2 	Bridge. Поеднання двох зон готування, щоби вони працювали, як одна.
3 	Блокування. Блокування / розблокування панелі керування.
4 	Pause. Установлення для всіх зон готування, які працюють, режиму найнижчої температури.
5 1 - 9	Установлення ступеня нагрівання.
6 Boost	Увімкнути максимальний ступінь нагрівання.
7 Ручне налаштування / Auto	Для відображення поточного налаштування вентилятора витяжки.
8 	Для зупинки / повторного запуску витяжки.
9 	Для увімкнення або вимкнення підсвітки витяжки.
10 Ручне налаштування / Auto	Для переходу в ручний або автоматичний режим роботи витяжки.
11 Страви	Вибір попередньо встановлених автоматичних програм для різних типів страв.
12 ФУНКЦІЇ	Вибір автоматичних програм для різних методів готування.

Символ	Опис
13 	Смаження. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання.
14 	Плавлення. Для розтоплення різних продуктів, наприклад шоколаду або масла.
15 	Варіння. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння.

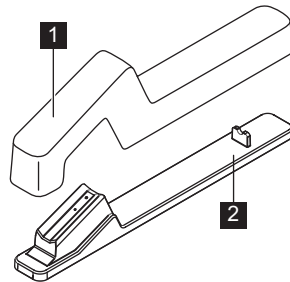
Навігація по дисплею

Символ	Опис
OK	Підтвердження вибору або налаштування.
X	Закриття спливаючого вікна.
	Для згортання / розгортання інструкцій на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опції.
	Для повернення / переходу вперед на один рівень в Меню.

4.3 Термощуп



- 1 Точка вимірювання
- 2 Позначка мінімального рівня
- 3 Рекомендований діапазон занурення (для рідин)
- 4 Гачок для розміщення Термощуп на краю посуду
- 5 Контрольний індикатор



- 1 Кришка
- 2 Зарядна станція

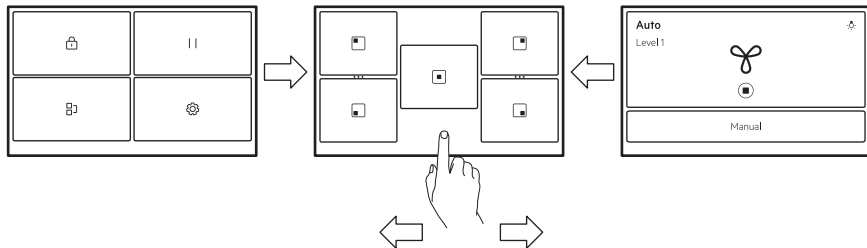
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Навігація по дисплею



Для навігації між екранами торкніться символів у нижній частині дисплея. Також можна провести пальцем вліво, щоб керувати налаштуваннями для Hob²Hood, або вправо, щоб відкрити Меню.



Якщо дисплей не реагує негайно, переконайтеся, що ви торкаєтесь центра обраного символу / опції або спробуйте натиснути трохи довше.

5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість, Гучність і Сигнали кнопок управл.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

5.3 FlexPower

FlexPower визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

Спочатку прилад працює на найвищому можливому рівні потужності. Максимальну потужність можна змінити, якщо установка не підтримує повну потужність.



Якщо рівень потужності менше 2000 Вт, жодні автоматичні програми неможливо увімкнути (Страви або ФУНКЦІ).

1. вимкніть варильну поверхню;
2. Переконайтеся, що всі зони нагрівання вимкнені.
3. Торкніться на дисплеї, щоб відкрити Меню.

4. Виберіть Налаштування > Установка > FlexPower та виберіть відповідний рівень потужності.
5. Торкніться або . Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї, щоб підтвердити свій вибір.



УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

5.4 Бездротове підключення / Підключення до додатка

Щоб користуватися додатком, варильну поверхню необхідно підключити до бездротової мережі. WiFi увімкнено за замовчуванням.

1. Торкніться
2. Виберіть Налаштування > З'єднання > WiFi.
3. Торкніться повзунка , щоб увімкнути WiFi.

Тепер варильна поверхня може бути підключена до бездротової мережі та додатка.

4. Торкніться ПІДКЛЮЧЕННЯ
5. Завантажте додаток. Відскануйте QR-код, розташований на звороті інструкції

з експлуатації, або завантажте додаток безпосередньо з магазину додатків.

- Відкрийте додаток та зареєструйтеся, щоб отримати обліковий запис.
- Додайте новий прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій у додатку, щоб завершити процес підключення.

Зміна / деактивація підключення до мережі

Щоб від'єднати варильну поверхню від домашньої мережі, виконайте такі дії:

- Торкніться .
- Виберіть Налаштування > З'єднання > WiFi:
 - Щоб відключитися від бездротової мережі, торкніться ВІДКЛЮЧЕННЯ.
 - Щоб вимкнути WiFi, торкніться повзунка .

Для підключення варильної поверхні до нової бездротової мережі див. розділ «Бездротове підключення / Підключення до додатка» вище.

5.5 Поєднання та калібрування Термошуп

При доставці ваша варильна поверхня не поєднана з Термошуп. Поєднайте його перед першим використанням або при заміні на новий.

Для гарантії точності температур завжди калібруйте Термошуп після поєднання.

- Торкніться .
- Виберіть Налаштування > З'єднання > Bluetooth.
- Торкніться повзунка , щоб увімкнути Bluetooth.

Варильна поверхня автоматично знаходить доступні аксесуари. Якщо ваш

Термошуп не відображається в списку, переконайтеся, що він заряджений. Потім струсніть його або двічі торкніться, доки індикатор не почне блимати.

- Виберіть Термошуп зі списку та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї, щоб завершити процес поєднання.

Після поєднання на дисплеї автоматично відображається екран калібрування.

- Торкніться START і дотримуйтеся інструкцій на дисплеї, щоб завершити процес калібрування.

Якщо ви не відкалібруєте Термошуп на цьому етапі, це можна буде зробити пізніше. Введіть налаштування Bluetooth ще раз і виберіть свій Термошуп, щоб продовжити налаштування.

Для використання всіх функцій Термошуп спочатку відкалібруйте його.

Скидання налаштувань / видалення Термошуп

У будь-який момент можна скинути налаштування Термошуп або від'єднати його від варильної поверхні.

- Торкніться .
- Виберіть Налаштування > З'єднання > Bluetooth.

На дисплеї відображається підключений Термошуп.

- Торкніться Термошуп.
 - Щоб знову відкалібрувати Термошуп, торкніться СКИНУТИ.
 - Щоб від'єднати Термошуп від варильної поверхні, торкніться .

Щоб знову з'єднати Термошуп або додати новий, зверніться до розділу «Поєднання та калібрування Термошуп».

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні.
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 50 секунд.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Плавлення варильна поверхня вимикається через 6 годин.

6.3 Виявлення посуду

Ця функція визначає, чи були каstrулі розміщені на зонах нагрівання, і вимикає зони нагрівання, якщо посуд більше не можна виявити.

- Якщо спочатку поставити посуд на зону нагрівання, а потім увімкнути варильну поверхню, на огляді відповідної зони нагрівання з'явиться сіра смуга.
- Смуга не з'явиться, якщо на зоні нагрівання немає посуду або його неможливо виявити через неправильне розміщення або непридатний матеріал.
- Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідною зоною готування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться. Щоб відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування до закінчення зазначеного часу.

6.4 Користування зонами готування

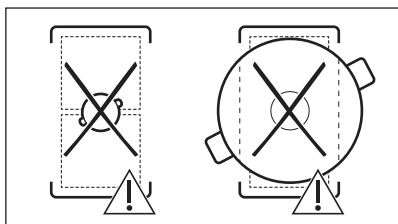
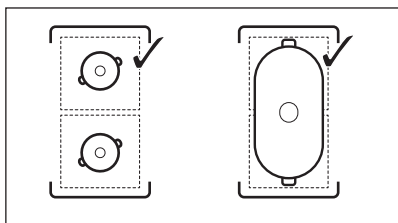
Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.



Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

Щоб увімкнути зону нагрівання, поставте посуд у центр зони нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання. На дисплеї з'являються доступні програми. Встановіть рівень нагрівання або виберіть одну з автоматичних функцій. Щоб повернутися до головного виду, торкніться **X** у верхньому правому куті.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно.

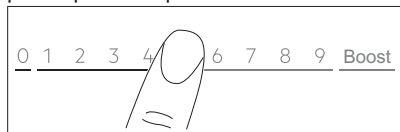


Коли активні інші зони підігріву, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».

6.5 Ступені нагріву

1. Ввімкніть варильну поверхню.
2. Поставте посуд на обрану зону нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання.
3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення рівня нагрівання.

Символи рівня потужності 1-9 збільшуються, а панель нижче стає червоною, вказуючи поточне налаштування потужності. Коли вибрано рівень потужності, екран змінюється на розширений екран.



Ви також можете змінити налаштування нагрівання на екрані огляду зони. Щоб перейти до екрана огляду зони, торкніться центру розширеного екрана. Щоб змінити рівень нагрівання, торкніться — або + . Щоб відкрити розширений екран, торкніться рівня потужності.

6.6 Boost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.

1. Виберіть зону готування.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться Boost.

Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання на 0.



Boost не працює, коли:

- працює Bridge;
- потужність протягом однієї фази є недостатньою (див. розділ «Управління потужністю»).



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

6.7 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор $\text{III} / \text{II} / \text{I}$, залишається ризик отримання опіків від залишкового підігріву.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

III - продовжити готування,

II - підтримання теплим,

I - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.8 Режим «Підтримання теплим»

Ця функція підтримує страву теплою з налаштуванням низької температури.

Режим «Підтримання теплим» доступна лише тоді, коли зона нагрівання ще тепла після завершення процесу готування (з піктограмою видимого залишкового тепла), а посуд залишається на зоні нагрівання. Ця функція не працює з холодною зоною нагрівання.

1. Торкніться , щоб увімкнути Режим «Підтримання теплим».

Режим «Підтримання теплим» працює, доки не вимкнеться.

2. Щоб вимкнути функцію, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.

За потреби можна встановити таймер. Див. розділ «Параметри таймера».

6.9 Налаштування таймера

ECO Timer

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони нагрівання вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал ECO Timer. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

Цю функцію можна використовувати, коли зона нагрівання увімкнена. Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

2. Торкніться символу зони нагрівання.

3. Торкніться .

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Поставте позначку у полі Зупинити зону, щоб увімкнути функцію.

5. Встановіть час.

6. торкніться ОК для підтвердження.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Налаштування ECO Timer можна змінити

під час готування: торкніться , зі значенням таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне з'являтися спливаюче вікно. Щоб зупинити сигнал, торкніться ОК.

Щоб вимкнути функцію, встановіть ступінь нагрівання на 0. Або торкніться  на значенні таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Timer

Цю функцію можна використовувати, коли зону нагрівання активовано.

Ця функція не впливає на жодну іншу функцію, що працює одночасно.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання.

Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.

2. Торкніться .

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Зніміть Зупинити зону прапорець, щоб активувати функцію.

4. Встановіть час.

5. торкніться ОК для підтвердження.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Налаштування можна змінити Timer під час готування: торкніться значення  таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли таймер закінчиться, пролунає звуковий сигнал і спливаюче вікно. Торкніться , ОК щоб вимкнути сигнал.

Щоб вимкнути функцію, Торкніться значення  таймера, торкніться **X** та підтвердьте свій вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

6.10 / ... Bridge

Функція з'єднує дві зони нагрівання, і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання. Її можна використовувати для готування з використанням великого посуду.

Посуд має накривати центри обох зон. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція не активується.

1. Поставте посуд на зони нагрівання.
2. Торкніться  > Bridge. Також можна використовувати значок для швидкого доступу , що відображається в огляді зони.
3. Встановіть налаштування нагрівання. Щоб вимкнути функцію, торкніться значка для швидкого доступу . Зони нагрівання знову почнуть працювати незалежно одна від одної.

6.11 Pause

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Цю функцію неможливо увімкнути, якщо виконується будь-яка автоматична програма (Страви або ФУНКЦІЇ).

При роботі функції можна використовувати лише символи  і ПРОДОВЖИТИ. Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер». Коли виконання функції таймера закінчиться, торкніться будь-якого місця на екрані, щоб вимкнути звуковий сигнал.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Ступінь нагрівання знижено до  (Режим «Підтримання теплим»). Щоб вимкнути функцію, торкніться ПРОДОВЖИТИ.

Попередні налаштування нагрівання буде відновлено.

6.12 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання.

1. Встановіть налаштування нагрівання.
2. Торкніться , щоб відкрити Меню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, натисніть і утримуйте РОЗБЛОКУВАТИ протягом 4 секунд.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.13 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Опції > Захист від доступу дітей.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер E-U-O в алфавітному порядку.

Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Після увімкнення може знадобитися деякий час, щоб функція запрацювала.

6.14 Загальна інформація про Термошуп

Термошуп — це бездротовий датчик температури. Ви можете використовувати його для налаштування параметрів готування відповідно до різних типів страви та підтримання їх протягом усього процесу готування. Термошуп працює також як термометр, який допомагає слідкувати за температурою страви або

рідини під час готування. Можна активувати Термощуп для Страви та ФУНКЦІЇ, а також при готуванні в ручному режимі.

Термощуп підключається до варильної поверхні через Bluetooth і перезаряджається. Згідно зі стандартом EN 60335 Термощуп слід заряджати, використовуючи лише зарядну станцію та адаптер живлення, що входять до комплекту постачання. Одна хвилина заряджання забезпечує до 8 годин роботи.

Колір світла вказує на стан Термощуп:

- Червоний колір — заряджання
- Миготіння червоного кольору — сигнал сповіщення / низький заряд батареї
- Зелений колір — повністю заряджений
- Синій колір — підключення

Точка вимірювання розташована посередині між кінчиком термощупу та позначкою мінімального рівня. Вставте Термощуп у страву принаймні до позначки мінімального рівня. Помістіть Термощуп на край каструлі або сковороди за допомогою гачка. Тільки металева частина термощупа може контактувати з їжею та рідиною. Якщо він впав у рідину, обережно вийміть його за допомогою відповідного інструменту.

Поради щодо рідин

- Для отримання найкращих результатів готування занурте Термощуп у рідину на 2–5 см вище позначки мінімального рівня.
- Використовуйте кришку для економії часу й заощадження електроенергії. Поставте позначку в полі «Використовувати кришку».

Поради щодо твердих продуктів

- Для отримання найкращих результатів готування дотримуйтеся інструкцій на дисплеї, щоб правильно помістити Термощуп у продукт.
- Вставте Термощуп у найтовщу частину продукту.
- Переконайтеся, що Термощуп міцно вставлено у продукт.
- Для м'яса/риби товщиною 2–3 см кінчик Термощуп має досягати дна сковороди.

- Вийміть Термощуп, перш ніж перевертати шматок продукту, якщо необхідно, а потім вставте його назад.
- При використанні планчі переконайтеся, що ручка Термощуп залишається за межами її поверхні.

6.15 Готування з Термощуп

Перед початком готування переконайтеся, що Термощуп підключений, відкалібрований та заряджений.

Див. розділ «Перед першим використанням».

При використанні автоматичних програм, як-от «ФУНКЦІЇ» або «Страви», використовуйте Термощуп як додаткову допомогу для вимірювання, встановлення та регулювання потрібної температури зони нагрівання, визначеної для кожної страви або методу готування. Див. розділи «ФУНКЦІЇ» і «Страви».

1. Виберіть функцію або тип страви з Меню.
2. Торкніться  у верхньому правому куті дисплея, щоб встановити або налаштувати потрібну температуру.
 - Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.
 - Для деяких функцій на дисплеї доступні поради щодо збереження довкілля.
 - Для Смаження можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням. Для деяких страв можна перевіряти температуру всередині продукту, якщо використовується Термощуп.
 - Деякі опції починаються з попереднього розігрівання. За ходом виконання можна стежити на панелі керування.
 - Для більшості опцій, наприклад, SousVide і Тушкування, можна змінити температуру, встановлену за промовчанням.

- Можна змінити час готування за промовчанням або налаштувати власний. Лише для SousVide мінімальний час готування попередньо встановлений.

3. Виконуйте інструкції, що з'являються у спливаючих вікнах.
4. Після закінчення встановленого часу та/або досягнення потрібної температури лунає звуковий сигнал і з'являється повідомлення. Щоб закрити вікно, торкніться ОК.

Розтоплювання

При готуванні в ручному режимі можна використовувати Термощуп як термометр для вимірювання температури страви та повідомлення про досягнення потрібної температури.

1. Відкрийте повзунок для зони нагрівання та встановіть ступінь нагрівання.
2. Торкніться  у верхньому правому куті дисплея.

Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

3. Встановіть потрібну температуру страви.

Поточна температура, що вимірюється за допомогою Термощуп, тепер відображається у правому куті дисплея. За потреби торкніться ще раз, щоб налаштувати потрібну температуру.

4. Коли зона нагрівання досягне потрібної температури, пролунає звуковий сигнал і з'явиться повідомлення.

6.16 ФУНКЦІЇ: Смаження

Ця функція дозволяє встановити відповідний рівень налаштування нагрівання для смаження продуктів. Варильна поверхня регулює температуру відповідно до різних типів страв і підтримує її протягом усього часу готування. Після встановлення рівня нагрівання регулювання температури вручну не потрібне.

УВАГА

Використовуйте лише холодний посуд. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд без олії/жиру на одну з зон нагрівання з лівого боку.
2. оберіть ФУНКЦІЇ > Смаження;
3. За потреби підключіть Термощуп.

Торкніться , щоб налаштувати температуру.

4. Виберіть рівень смаження. Попереднє прогрівання починається.
5. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається одразу.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Тепер у посуд можна налити олію та покласти продукти. Щоб закрити вікно та почати смаження, торкніться ОК. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться 0 на секторі керування.

Поради та рекомендації:

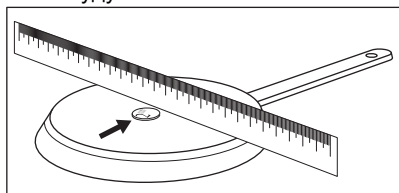
- Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї щодо того, коли перевертати страву або регулювати рівень нагрівання.
- За потреби можна змінити рівень нагрівання за промовчанням.
- Для приготування товстих шматків їжі або сирі картоплі використовуйте кришку протягом перших 10 хвилин смаження.
- Важкий посуд може нагріватися довше.
- Використовуйте багатошаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.
- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

Правильний посуд для функції Смаження

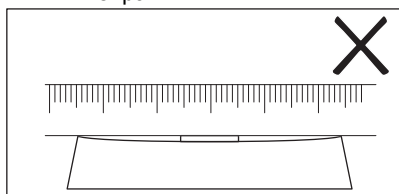
Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

1. Переверніть посуд догори дном.

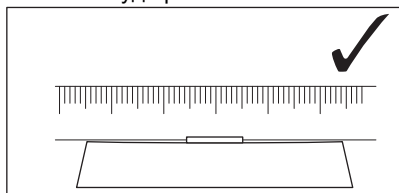
- Поставте лінійку на дно посуду.
- Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини, прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- a.** Якщо ви можете поставити монетку між лінійкою та посудом, то посуд неправильний.



- b.** Якщо ви не можете поставити монету між лінійкою та посудом, то посуд правильний.



6.17 ФУНКЦІЇ: Варіння

Ця функція автоматично регулює рівень нагрівання таким чином, щоб вода не википіла після досягнення точки кипіння.

Для роботи функції Варіння потрібен Термошуп.

УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

- На зону нагрівання поставте каструлю, наповнену водою. Рідина повинна

повністю покривати позначку мінімального рівня на Термошуп.

- оберіть ФУНКЦІЇ > Варіння;
- Підключіть Термошуп.

Торкніться , щоб налаштувати температуру.

- За потреби встановіть функцію таймера.

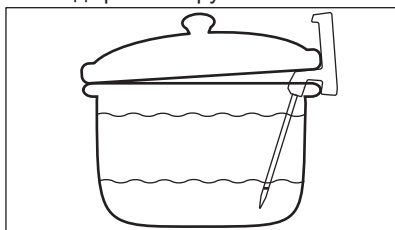
Таймер запускається негайно.

- Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.

Після досягнення точки кипіння варильна поверхня автоматично знижує ступінь нагрівання. На цьому етапі ви також можете відрегулювати його вручну за потреби. Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.
- Зарядіть Термошуп перед готуванням.
- Відкалібруйте Термошуп перед використанням, щоб визначити точну точку кипіння.
- Наповніть каструлю холодною водою або водою кімнатної температури. Мінімальний рівень рідини повинен повністю покривати позначку мінімального рівня на Термошуп. При наповненні рідини до максимального рівня має залишитися щонайменше 4 см від краю каструлі.



- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- За потреби додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії. Будьте обережні, виймаючи його.

6.18 ФУНКЦІЇ: Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплення продуктів, напр., шоколаду чи масла.

УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зони нагрівання.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Плавлення.
3. За потреби встановіть функцію таймера.
4. Торкніться ОК.

Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться

 у верхньому лівому куті дисплея.

6.19 Страви

Ця функція допомагає готувати різні страви, використовуючи попередньо встановлені програми, призначені для певних категорій продуктів. Доступність програм залежить від зони нагрівання.

УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зону нагрівання. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати дві бічні зони за допомогою Bridge.
2. Оберіть Страви.
3. Виберіть тип продукту.
4. За потреби підключіть Термощуп.

Торкніться , щоб налаштувати температуру.

5. За потреби встановіть функцію таймера.
6. Виконайте інструкції, що з'являються на дисплеї.

Залежно від типу продукту та обраної програми можна налаштувати та змінити деталі, наприклад рівень готовності, рівень нагрівання для смаження тощо.

Поради та рекомендації:

- Найчастіше приготовані страви автоматично додаються до списку Найпопулярніші страви.

- Деякі страви мають довгі назви, які не можуть бути повністю відображені в списку. Щоб переглянути повну назву страви, торкніться кнопки «...».
- Ви можете вручну додати програми до списку Улюблене .
- Ви можете приховати певні програми, торкнувшись . Щоб відновити програми, перейдіть до Налаштування > Установка > Страви.

6.20 Hob²Hood

Це автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню з відповідною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається та регулюється автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Ви також можете керувати вентилятором вручну з варильної поверхні або самої витяжки.

i

При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею буде деактивовано. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.

i

У деяких витяжках функція може бути вимкнена за замовчуванням. У таких випадках спочатку активуйте функцію на витяжці, а потім на варильній поверхні. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Налаштування автоматичного режиму роботи вентилятора

Щоб перевести витяжку в автоматичний режим, виберіть одну з таких швидкостей вентилятора: Режим 2 - Режим 6. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим 1.

1. Торкніться 

2. оберіть Налаштування > Hob²Hood;
3. Увімкніть перемикач, щоб увімкнути витяжку.

Усі автоматичні режими відображаються у вигляді списку.

4. Виберіть режим.
5. Торкніться **X** або **<**, щоб зберегти вибір і вийти.

Щоб перевірити поточний рівень швидкості вентилятора, торкніться . Рівень швидкості вентилятора відображається у верхньому лівому куті дисплея. Щоб вимкнути вентилятор, торкніться . Щоб увімкнути вентилятор, торкніться .

Автоматичні режими	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
		Швидкість вентилятора	
	Вимк.	-	-
Режим 1	Увімк.	-	-
Режим 2 3)	Увімк.	1	1
Режим 3	Увімк.	-	1
Режим 4	Увімк.	1	1
Режим 5	Увімк.	1	2
Режим 6	Увімк.	2	3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Налаштування ручного режиму роботи вентилятора

Ви можете налаштувати рівень швидкості вентилятора вручну.

1. Торкніться .
2. Торкніться Ручне налаштування
З'являється сектор керування з поточною швидкістю вентилятора.

3. Торкніться або проведіть пальцем, щоб встановити рівень швидкості вентилятора.

Щоб увімкнути максимальний рівень швидкості вентилятора, торкніться Boost. Вентилятор працює в режимі Boost протягом певного часу. Після цього рівень швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. Щоб вимкнути Boost вручну, натисніть 0.

Підсвітка витяжки

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим на Режим 1 – Режим 6. Ви також можете вручну увімкнути або вимкнути підсвітку витяжки.

Увімкнення підсвітки вручну

1. Торкніться .
2. Торкніться , щоб увімкнути світло.
Щоб вимкнути підсвітку, торкніться ще раз.

6.21 Мова

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Мова.
3. Виберіть мову зі списку.

Щоб зберегти вибір, торкніться **X** або **<**. Потім виберіть ТАК у спливаючому вікні.

Якщо ви вибрали неправильну мову, торкніться > . З'явиться список. Виберіть перший варіант зверху зліва, а другий варіант зверху справа. Прокрутіть вниз, щоб вибрати правильну мову зі списку. Коли з'явиться спливаюче вікно, виберіть параметр праворуч.

6.22 Сигнали кнопок управл / Гучність

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

Можна також вибрати рівень гучності.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл / Гучність.
3. Оберіть бажану опцію.
Налаштування зберігається автоматично.

6.23 Яскравість

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 5 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 5 — це найвищий.

1. Торкніться  щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Яскравість.
3. Оберіть бажаний рівень.
Налаштування зберігається автоматично.

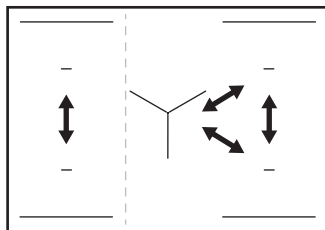
6.24 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

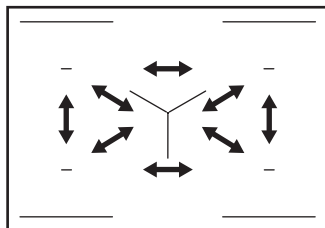
- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванню ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою (або зони нагрівання, що використовує ФУНКЦІЇ або Страви. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їх вибирання.
- Колір сектора керування показує доступні опції ступеня нагрівання:

- червоний — поточний ступінь нагрівання;
- білий — максимальний доступний ступінь нагрівання;
- світло-сірий — недоступний ступінь нагрівання (працює Управління потужністю).
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



Якщо загальна потужність варильної поверхні обмежена (1500 Вт – 6000 Вт), функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Див. розділ «Перед першим використанням» > «FlexPower».



7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Для функції Смаження використовуйте лише посуд із плоским дном.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання».

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.

- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).

- Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

7.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).

- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

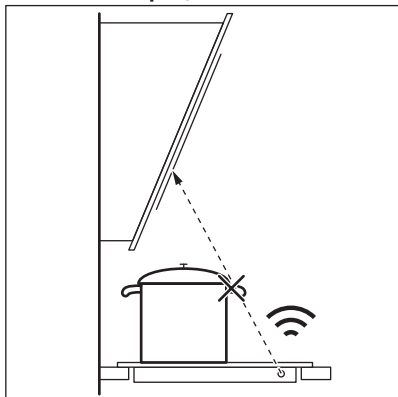
- клацання: відбувається перемикання електроенергії, посуд визначається після його розміщення на варильній поверхні.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.3 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



Тримайте вікно для Hob²Hood інфрачервоного сигналу чистим.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.

- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок

для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоде:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтесь розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8.3 Очищення Термошуп

- Очистіть Термошуп перед першим використанням.
- Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби.
- Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Не мийте Термошуп у посудомийній машині.
- Пластикова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термошуп.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Pause.	Див. розділ «Щоденне користування».
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхню варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Після увімкнення автоматичних програм (Страви або ФУНКЦІЇ) варильна поверхня починає нагріватися, припиняє нагрівання, а потім продовжує знову.	Це перевірка безпеки, щоб переконатися, що Термощуп знаходиться в каструлі, для якої були увімкнені автоматичні програми (Страви або ФУНКЦІЇ).	Це звичайна процедура, вона не свідчить про несправність.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
	Рівень FlexPower занадто низький.	Змініть максимальну потужність у Меню. Див. розділ «Перед першим використанням».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Термощуп не відповідає або на дисплеї відображається, що Термощуп не знайдено.	Термощуп розрядився або Bluetooth не встановлено.	Зарядіть Термощуп. Підключіть Термощуп до варильної поверхні через Bluetooth. Див. розділ «Поеднання та калібрування Термощуп».
На дисплеї відображається, що температура води вища за 100°C.	Термощуп не відкалібровано або відкалібровано неправильно.	Відкалібруйте Термощуп знову. Див. розділ «Поеднання та калібрування Термощуп».
	Ви додали занадто багато солі у воду.	Не соліть воду, що кипить.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Інші прилади працюють на тій самій частоті та перешкоджають з'єднанню.	Приберіть усі прилади, які можуть перешкоджати з'єднанню. Див. розділ «Технічні дані».
Температура продукту відрізняється від очікуваної.	Неправильно встановлено Термощуп.	Переконайтеся, що точка вимірювання розташована у найтовшій частині продукту. Див. розділ «Щоденне користування».
Червоний індикатор на Термощуп мигтить.	Термощуп розрядився або пошкоджений.	Зарядіть Термощуп. Якщо проблема повторюється, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Варильна поверхня виявляє значні стрибки температури.	Ви додавали воду або замінили каструлю під час готування.	Не додавайте воду та не змінюйте каструлю після початку роботи функції.
	Тепло в каструлі не розподіляється рівномірно, особливо для густих рідин.	Часто помішуйте страву.
Каструля занадто нагрівається або їжа стає надмірно перевареною дуже швидко.	Використовується занадто мала каструля.	Використовуйте каструлі, розміри яких відповідають зоні нагрівання. Див. розділ «Технічні дані».
Не вдається активувати функцію.	На тій самій зоні нагрівання виконується інша функція, яка перешкоджає активації.	Вимкніть функцію перед увімкненням іншої.
Автоматичні програми (Страви або ФУНКЦІЇ) або SousVide зупиняються.	На початку сеансу приготування температура рідини всередині каструлі вища за 40 °C. Використовується гарячий посуд.	Використовуйте тільки холодні рідини. Не розігрівайте посуд.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Екран Hob²Hood невидимий.	Hob²Hood вимкнено в налаштуваннях.	Перейдіть до налаштувань / Hob²Hood та активуйте функцію.
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Ви активували Режим 1.	Змініть режим на Режим 1 – Режим або зачекайте, коли увімкнеться автоматичний режим.
Hob²Hood Режими 1–6 працюють, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Дотримуйтеся інструкцій у розділі «Щоденне користування», «Мова», щоб змінити неправильну мову.
Зона нагрівання вимикається.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
З'являється  і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється E – U – O.	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Панель рівня потужності блимає.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Відображається  .	Підключення до електромережі несправне.	Від'єднайте варильну поверхню від мережі та перевірте підключення. Див. розділ «Встановлення».
Відображається  .	Датчик температури зони виявляє занадто високу або занадто низьку температуру.	Дайте зоні нагрівання охолонути або підвищте температуру навколишнього середовища вище 15 °C. Якщо проблема повторюється, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Відображається  .	Вентилятор охолодження заблокований.	Переконайтеся, що ніщо не блокує вентилятор. Якщо вентилятор нічим не заблокований, а проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хв.	Дно посуду не є сумісним з індукцією.	Використовуйте посуд з відповідним дном (пласким, з магнітного матеріалу). Див. розділ «Поради та рекомендації».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
Варильна поверхня не може підключитися до бездротової мережі.	Маршрутизатор блокує нових учасників WLAN.	Переконайтеся, що маршрутизатор дозволяє нових учасників. За потреби перезапустіть маршрутизатор.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Бездротове підключення варильної поверхні не активовано.	Увімкніть WiFi. Див. розділ «Перед першим використанням», «Бездротове підключення / Підключення до додатка».
	Частота маршрутизатора встановлена на 5 ГГц.	Змініть налаштування маршрутизатора на 2,4 ГГц або 2,4+5 ГГц. Якщо маршрутизатор підтримує частоту лише 5 ГГц, варильну поверхню неможливо підключити.
	Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор ближче до варильної поверхні. За потреби скористайтеся пристроєм для повторного контролю WiFi, щоб увімкнути сигнал.
Варильна поверхня не знаходиться в списку мереж WLAN у налаштуваннях додатка.	Варильна поверхня вже підключена до мережі, але може бути невидимою.	Відключіть варильну поверхню від мережі. Див. розділ «Перед першим використанням», «Бездротове підключення / Підключення до додатка».
Вищий ступінь нагрівання недостатній.	Управління потужністю працює та зменшує максимальну потужність.	Див. розділ «Щоденне користування», Управління потужністю.
Функція Варіння не запускається.	Лазерна відмітка на кінці Термощуп не повністю занурена в рідину. Вода занадто тепла. Термощуп не заряджається.	Додайте в каструлю більше води. Використовуйте воду кімнатної температури. Зарядіть Термощуп перед початком процесу готування.
Функція Варіння працює неправильно.	Показники температури неточні, оскільки Термощуп не відкалібровано.	Відкалібруйте Термощуп перед першим процесом готування.
Нагрівання за допомогою функції Смаження займає багато часу.	Посуд занадто малий, занадто важкий або дно нерівномірне.	Див. розділ «Поради та рекомендації».

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель TH85IM30FB:
Тип 62 D5A 01 EA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



10.2 З'єднання WiFi

Частота WiFi 2400 - 2483,5 МГц

EIRP max 20 дБм / 100 mW

10.3 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Boost [Вт]	Boost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 210
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

10.4 Технічні характеристики Термошуп

Термошуп дозволений для використання в контакті з харчовими продуктами.

Робоча частота	2400 - 2483,5 МГц
Максимальна потужність передачі	7 дБм
Діапазон температур	0 - 200°C
Цикл вимірювання	2 seconds

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі		TH85IM30FB
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон для готування		5
Технологія підігріву		Індукція
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Середня задня	21.0 см
	Передня права	21.0 см
	Задня права	21.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	180.8 Вт•год/кг
	Задня ліва	175.4 Вт•год/кг
	Середня задня	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	189.4 Вт•год/кг
	Задня права	184.4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		182.9 Вт•год/кг

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

11.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.5 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2.0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за-стосовного режиму низької потужності	2 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у розділі «Перед першим використанням».

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної

сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним

символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості

або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







